Sommario

Foto: Maurizio Arduin

L'oca Veneta, conosciuta anche come oca Pezzata, è da sempre allevata nelle corti dei contadini e presente in molti dipinti che raffigurano la vita campestre. Animale molto rustico, conserva ancora nel piumaggio i segni degli incroci con le oche selvatiche che due volte all'anno passavano lungo le nostre coste orientali per le migrazioni. Durante le soste si accoppiavano con le oche domestiche rendendo ardua l'eliminazione delle macchie scure. A pag. 51 un articolo su questa razza.

Significato dei simboli riportati nei vari testi: Agricoltura biologica. **Bio** Prodotti ammessi in agricoltura biologica. Molta attenzione. Attenzione. Situazione di incertezza. Via libera-Situazione o comportamento utile. Come risparmiare o guadagnare.

VITA IN CAMPAGNA

Mensile di agricoltura part-time e di educazione ambientale

Direttore Responsabile
Alberto Rizzotti

Redazione
Vice Direttore: Giorgio Vincenzi
Redattori: Giuseppe Cipriani, Silvio Caltran
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona
Tel. 045 8057511 - Fax 045 8009240
E-mail: vitaincampagna@vitaincampagna.it
Internet: www.vitaincampagna.it

Editore
Edizioni L'Informatore Agrario spa
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona
Presidente: Alberto Rizzotti
Vice Presidente: Elena Rizzotti
Amministratori delegati: Elena Rizzotti - Pier Giorgio Ruggiero
Direttore editoriale: Giovanni Rizzotti
Direttore commerciale: Luciano Grilli

Pubblicità
Via Bencivenga/Biondani, 16 -37133 Verona
Tel. 045 8057523 - Fax 045 8009378
E-mail: pubblicita@vitaincampagna.it

Fotocomposizione: pre.grafic snc - Verona. Stampa: Mediagraf spa - Noventa Padovana. Registrazione Tribunale Verona n. 552 del 3-11-1982. ISSN 1120-3005 - Sped. in A.P. - 45% - Art. 2 Comma 20/B Legge 662/96 - Filiale di Verona.

ABBONAMENTI A VITA IN CAMPAGNA

Servizio Abbonamenti: C.P. 467 - 37100 Verona
Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980
E-mail: abbonamenti@vitaincampagna.it

Quote di abbonamento 2004 (11 numeri + 11 supplementi):
• Italia euro 34,50 • Estero euro 52,00 (via normale).
Sono previste speciali quote di abbonamento per studenti di ogni ordine e grado (per informazioni rivolgersi all'Ufficio Diffusione - Tel. 0458009480).
Una copia (numero + supplemento): euro 4,00.
Copia arretrata: euro 8,00 cadauna (per gli abbonati euro 6,00).
Solo numero o solo supplemento: euro 3,00.
Una guida illustrata: euro 3,00.
Aggiungere un contributo di euro 2,58 per spese postali, indipendentemente dal numero di copie ordinate.

Modalità di pagamento:
• conto corrente postale n. 11024379 intestato a Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona
• assegno non trasferibile intestato a Vita in Campagna-Verona
• carta di credito: CartaSì - Visa - Eurocard/Mastercard - American Express - Diners
L'ordine di abbonamento o di copie può essere fatto anche per telefono o fax rivolgendosi direttamente al Servizio Abbonamenti.

Agli abbonati: informativa ex art. 13 Legge 675/96.
I dati personali da Lei forniti verranno trattati da Edizioni L'Informatore Agrario spa, con sede in Verona, via Bencivenga/Biondani, 16, sia manualmente che con strumenti informatici per gestire il rapporto di abbonamento nonché per informarLa circa iniziative di carattere editoriale e promozionale che riteniamo possano interessarLa. Lei potrà rivolgersi ai sottoscritti per far valere i diritti previsti dall'art. 13 della Legge n. 675/96.
Titolare del trattamento — Responsabile del trattamento — Legale rappresentante

Accertamento Diffusione
Stampa Certificato
n. 5071 del 25/11/2003

Vita in Campagna non è in edicola.
Viene inviata solo su abbonamento

Servizi e vantaggi per gli abbonati con la «Carta Verde» ed i coupons

Servizi proposti nel presente numero.

Mimosa pudica. Sconto del 16% acquisto piante (pag. 19).
Ovenia. Sconto dell'8% acquisto piante (pag. 60).
Fiere, ingresso gratuito o scontato. «Agriest» (Torreano di Martignacco-Udine), «Festival dei fiori» (Sanremo-Imperia), «Vegetalia» (Cremona) e «Aedilsana» (Roma) (pag. 74).

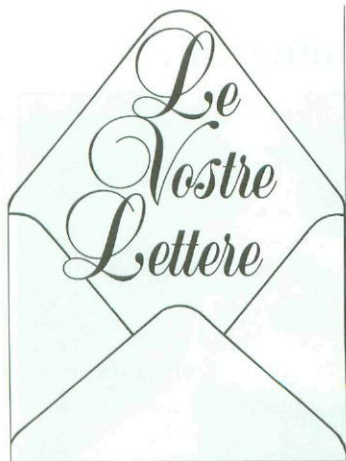
Allegata a questo numero trovate ***in omaggio*** una ***bustina di sementi di cicoria «Palla di fuoco rossa»*** della ditta F.lli Ingegnoli.
A pagina 22 del supplemento «i Lavori di gennaio-febbraio», allegato a questo numero, un breve articolo su come coltivarla.

Servizi proposti in altri numeri tuttora in vigore.

Camelia sasanqua. Sconto del 10-20% acquisto piante (pag. 18).
Cotogno. Sconto dell'8% acquisto piante (n. 10/2003, pag. 30).
Peonie. Sconto 5% acquisto piante (n. 11/2003, pag. 21).
Pero. Sconto 5-15% acquisto piante (n. 12/2003, pag. 33).
Prodotti fitosanitari biologici. Sconto del 10% sull'acquisto di prodotti (n. 12/2003, pag. 50).
Turismo rurale. Inserto «Vacanze in agriturismo - Le nostre scelte per il 2003». Sconti dal 5 al 15% in 90 aziende agrituristiche (supplemento al n. 4/2003); sconto 5-10% in 6 aziende agrituristiche situate nella zona dello zafferano di Sardegna (n. 9/2003, pagg. 65-67); sconto del 3- 20% in 5 aziende agrituristiche situate nel Parco nazionale delle Foreste casentinesi (n. 10/2003, pag. 64); sconto del 5% in un'azienda agrituristica situata nel Parco nazionale delle Cinque Terre (n. 12/2003, pag. 60).
Vivai. Sconto 3-25% acquisto piante (n. 9/2003, pag. 45).

Il soccorso stradale per gli abbonati di Vita in Campagna ad euro 28,20

Ricordiamo a tutti gli abbonati la convenzione intervenuta tra *Vita in Campagna* e Targa Assistance per il soccorso stradale a condizioni agevolate. Per gli abbonati è possibile acquistare la tessera «Targa Assistance Driver» al prezzo vantaggioso di euro 28,20 ed avere così un'assistenza stradale per 12 mesi in tutta Italia per i veicoli di peso inferiore ai 35 quintali (inclusi i motoveicoli oltre i 50 cc), nuovi ed usati. Il fiore all'occhiello di Targa Assistance è rappresentato dalle 354 officine mobili – che sono in grado di intervenire sul luogo del fermo e risolvere nell'80% dei casi i guasti più frequenti permettendo al cliente di proseguire il viaggio – e da oltre 600 carri per il soccorso.
Nel 2000 Targa Assistance ha ottenuto la certificazione di qualità «ISO 9001» ed ha vinto il «4° Trofeo dell'eccellenza» come migliore Società di assistenza stradale in Italia.
Sul n. 12/2003, a pagina 7, trovate tutti i dettagli della convenzione e le modalità di sottoscrizione.

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario spa - Servizio Carta Verde - Casella Postale 443 - 37100 Verona.

A PROPOSITO DEL CALENDARIO MURALE 2004

Sono un giovane agronomo siciliano... e ho notato che nel Calendario che avete inviato insieme al numero di dicembre di Vita in Campagna manca l'indicazione del Santo del giorno. Pensate ad un anno senza onomastici, al vino senza San Martino, a tutte le tradizioni dell'Italia agricola e rurale senza più il proprio Santo di riferimento? Continuerò comunque ad essere un vostro affezionato lettore, sperando che nel calendario del 2005 la lacuna sia colmata.

Antonio Aronadio
Palermo

Ho apprezzato molto il Calendario, è veramente fatto bene. Ho apprezzato sia gli «eventi» segnalati, sia il fatto che nella descrizione dei lavori dell'orto avete indicato su quali numeri si possono approfondire le informazioni sulle coltivazioni. Sono felice di aver potuto contribuire al sostegno della rivista con il mio abbonamento e con quello di altri tre amici che in questi anni ho fatto abbonare. L'unico dissenso (non certo per colpa vostra) è che le fiere, gli eventi, le offerte sugli acquisti, vivai, macchinari ecc. sono concentrati al nord Italia.

Francesco Pacioni
Bellegra (Roma)

Ho ricevuto il numero di dicembre 2003 di Vita in Campagna con il Calendario 2004. Amo questa rivista che seguo da anni; quello che maggiormente apprezzo è la passione che traspare da ogni vostro articolo, da ogni vostra iniziativa. Il Calendario 2004 e la lettera del Direttore Alberto Rizzotti che l'accompagna sono la testimonianza di quanto dicevo sopra, sono addirittura commoventi. Continuate così.

Ignazio R. D'Anna
Segrate (Milano)

Volevo complimentarmi con voi per la lettera di presentazione del Calendario 2004, recante anche la foto del dott. Rizzotti Alberto. Sinceramente pensavo di dover vedere una foto di quelle classiche, cioè «il Direttore» dietro la sua scrivania con il classico doppio petto dell'occasione. Invece con grande piacere ho visto la foto di «un padre di famiglia».
Sì, perché anche dal contenuto della lettera traspaiono una saggezza, un paternalismo, che oggi non è facile riscontrare. Sono sicuro che ciò è dovuto al fatto che voi considerate Vita in Campagna ed i suoi abbonati come una «Grande Famiglia», la famiglia di chi ama la natura, e di chi nella natura e nell'agricoltura trova rifugio e conforto, rifuggendo da una società sempre più materialista.

Lorenzo De Sario
Terlizzi (Bari)

Ho ricevuto l'ultimo numero di Vita in Campagna e voglio complimentarmi per la realizzazione del Calendario: mi auguro che l'iniziativa diventi una consuetudine.

Ernesto Stasi
Bologna

Iniziamo dalle critiche che sono sempre le benvenute.
(Aronadio). Nei Calendari successivi, a partire dall'anno prossimo, saranno riportati i nomi dei Santi del giorno e ci scusiamo per l'omissione.
(Pacioni). Siamo i primi a dolerci con Lei di trovarci nelle condizioni di citare quasi sempre indirizzi di fiere e ditte dell'Italia settentrionale e in parte di quella centrale. Vedremo di cercare di più, di documentarci meglio; ma dateci una mano anche voi del Sud con più vivo spirito imprenditoriale!
(D'Anna, De Sario). Gli apprezzamenti giungono molto graditi e ci stimolano a fare di più. Grazie all'abbonato signor De Sario per il «paternalismo» che rivolge al sottoscritto e che interpreto come una paterna presa di impegno e di responsabilità.
(Stasi). Non posso dare garanzie personali ... ma, considerata la buona accoglienza, ritengo che il Calendario murale diverrà una consuetudine che accompagnerà la vita di «Vita in Campagna». *(Alberto Rizzotti, classe 1912)*

Auguri di un felice e prospero 2004 a tutti i nostri lettori

UNA RUBRICA DI METEOROLOGIA

Tra le tante rubriche interessanti, mi permetto di suggerirvi di realizzarne una sulla meteorologia, che insegni a comprendere i termini enunciati durante il servizio televisivo sulle previsioni del tempo, nonché a interpretare i messaggi lanciati dalla natura stessa, soprattutto dal vento, e cosa insegnano le tradizioni popolari (considerato anche il fatto che fino a qualche decennio fa non esisteva la televisione).

Marco Marzocchi
Bertinoro (Forlì)

BOTTIGLIA-TRAPPOLA TIPO «BERLESE»

Con riferimento alla richiesta del signor Gino Bortolini pubblicata a pagina 5 di Vita in Campagna del settembre 2003, vorrei segnalare l'esistenza della bottiglia-trappola tipo «Berlese» con caratteristiche molto simili a quella indicata dal lettore che in più ha solo tre «piedini». La «Berlese», che prende il nome dal suo ideatore, fu ampiamente utilizzata dagli inizi del 1900 fino agli anni Quaranta per la cattura della mosca delle olive, tanto che il Governo nel 1922 impose con decreto la lotta obbligatoria con questo metodo in tutta Italia e con inizio immediato per le Province di Pisa, Lucca, Livorno e Grosseto.
Antonio Berlese, entomologo, nato a Padova nel 1863 e deceduto a Firenze nel 1924, ricoprì la carica di Direttore della Regia Stazione di Zoologia Agraria di Firenze e, avvalendosi degli studi ed esperienze condotte da De Cillis nel 1901, Del Guercio nel 1893 e Comes nel 1900 in merito alla lotta contro la mosca delle olive, semplificò la formula dell'esca attrattiva da impiegare con la famosa bottiglia caratterizzata dal fondo a imbuto rovesciato aperto.
Personalmente ritengo che l'impiego domestico di questa trappola per mosche segnalato dal signor Bortolin sia sicuramente ricollegabile alla «Berlese».

Ermanno Palla
Avane (Pisa)

GRAZIE

Colgo l'occasione per ringraziarvi per tutto l'aiuto che la rivista ha dato a me e al mio compianto marito. Come stranieri abbiamo dovuto imparare non solo il giardinaggio in un clima differente, ma anche la lingua italiana!
La mia gratitudine va in particolare al dottor Paolo Pigozzi autore dell'articolo della rubrica «Medicina - Alimentazione» del febbraio 2003 che ha messo fine ai miei problemi durati anni, perché ho scoperto di soffrire di celiachia!

Lettera firmata

NON GRIDATE «AL LUPO, AL LUPO»

Cara Vita in Campagna,
sono un lupo che vive sull'Appennino e grazie alla tua rubrica posso finalmente esprimere un mio parere.
Tu sai che le favole hanno lo scopo di educare i bambini insegnando loro il significato del bene e del male, di ciò che è giusto e di ciò che è sbagliato e, sicuramente, una delle più note e, ahimè, più amate è quella di Cappuccetto rosso, che ben conosciamo anche noi lupi. Ebbene, dal mio punto di vista credo che nessuna favola sia più diseducativa di questa, perché falsa il significato di certi valori. In questa storiella, infatti, il lupo rappresenta la cattiveria e la malvagità, mentre il cacciatore che lo uccide incarna la giustizia. In una fiaba sarebbe più corretto rappresentare il male in un animale di fantasia o nel classico orco, non certo nel lupo che, come tutti gli altri animali selvatici, vive la sua vita nel ruolo che la natura gli ha assegnato, in questo caso di carnivoro predatore.

Un lupo assetato di giustizia

UNA CINCIALLEGRA DAL PARADISO

Cara Vita in Campagna,
mi chiamo Gionny, anzi mi chiamavo così perché ora volo in Paradiso. Sono una cinciallegra nata sul tettuccio del cancello di una villetta. I primi giorni sono stati terribili a causa del caldo soffocante, ma soprattutto della compagnia di vespe assassine che hanno distrutto la mia famiglia. Per sfuggire ai loro pungiglioni sono caduta dal nido quando avevo sette giorni di vita.
Sono stata raccolta da una famiglia di tuoi lettori: i primi giorni li ho passati in una scatola da scarpe riempita di bambagia, ero imboccata con il contagocce e nutrita con piccoli bocconcini di carne. Dopo un mese scorrazzavo libera tra il box e la lavanderia: ero la gioia della mia padrona che mi viziava con le verdure del suo orto, piccoli insetti e carne cruda.
Ai primi di settembre pensarono di darmi la libertà completa. Io non volevo, stavo bene con loro, ricordo ancora le lacrime di Anna quando lasciandomi mi disse: «Vai Gionny, e se vuoi ritorna la primavera prossima con i tuoi figli». Vagai per tutta l'estate sull'altopiano e ai primi freddi mi unii a una banda di cince perché si era sparsa la voce che una donna distribuiva in una mangiatoia semi di girasole, di zucca e briciole di pane. Sul posto mi accorsi subito che si trattava della casa dove ero cresciuta.

La mia padrona, nella speranza di un mio ritorno, aveva esposto il cappello di paglia giallo dove ero solita addormentarmi. Grande fu l'emozione, quando una fitta improvvisa mi attraversò il petto paralizzandomi. Dopo una notte tribolata sono volata in Paradiso da quella stessa scatola che mi ha visto crescere, una scatola che porta il nome di una marca di scarpe: «Gionny».

Gionny

Hanno collaborato: Maurizio Bonora, Armando Serafini

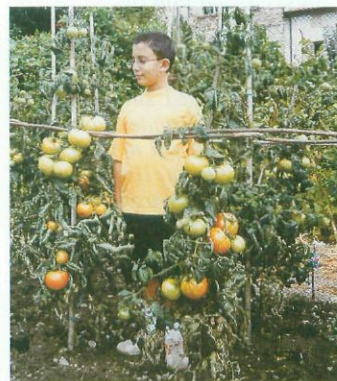
Ai lettori

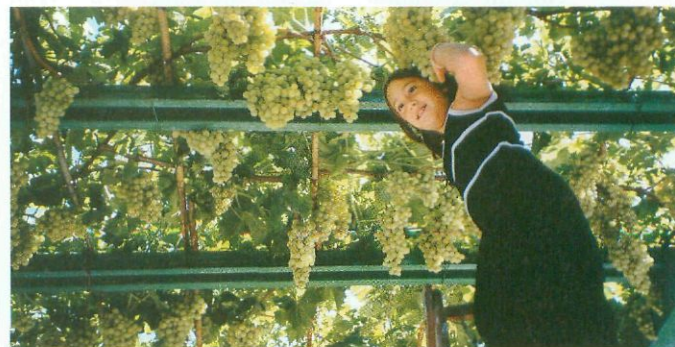
Collaborate a questa rubrica, fatevi portavoce dei messaggi degli animali con testi e/o fotografie.

Le vostre fotografie

Nel giardino del nonno: Matteo e i suoi amici - Marco Zanotti, Verbania Suna (Novara)

Una verza gigante coltivata da Mirella - Giovanni Buogo, Combai (Treviso)

La piccola Giulia con le zucchette di nonno - Giuliano Novelli, S. Croce sull'Arno (Pisa)

Giuseppe tra i pomodori dello zio - Marino Ciccolini, S. Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno)

Agnese preziosa aiutante di papà - Cesira Casetta, Montà (Cuneo)

Giuditta, modella d'eccezione sotto una pergola d'uva sui colli del piacentino - Cesare Fullone, Milano

Grande concorso riservato agli abbonati di

Abbonati e vinci

un RIDER Husqvarna 15-V2 completo di piatto di taglio Combi 103 del valore di 4.600 Euro
(Iva esclusa)

Vincere è semplice

Il premio in palio verrà assegnato tra coloro che hanno risposto esattamente al quesito sotto indicato e che sono in regola (alla data dell'estrazione) con il pagamento dell'abbonamento a Vita in Campagna • Il premio verrà consegnato all'avente diritto entro 180 giorni dalla data dell'estrazione. Il vincitore verrà avvisato a mezzo raccomandata - A.R.
Durata del concorso dal 19-12-03 al 20-03-04 • **Estrazione** il 9-04-04 • Ciascun abbonato potrà inviare più coupon che troverà pubblicati sui numeri di gennaio, febbraio e marzo 2004 di Vita in Campagna • I coupon dovranno essere inviati entro il 20-03-04 (farà fede il timbro postale) a Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona.
Sono ammessi a partecipare gli abbonati a Vita in Campagna residenti in Italia, mentre sono esclusi i dipendenti di Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A., Fercad S.p.A. e Cormik S.p.A.
Regolamento consultabile nel sito www.informatoreagrario.it/op/abbonatievinci.asp

**Spedire il tagliando originale in busta chiusa (non sono ammesse fotocopie) a:
Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona**

Che cosa rappresenta il simbolo «Husqvarna» riportato a sinistra?

La mia risposta è: ....

Cerca la risposta presso il tuo concessionario Husqvarna

Per conoscere il tuo concessionario di zona:
telefona al numero: 0444.220811 • invia una e-mail all'indirizzo: commerciale@fercad.it
consulta il sito www.it.husqvarna.com

Cognome ____________ Nome ____________

Via ____________ N. ____

CAP ______ Località ____________ Prov. ____

Tel. ____________ Fax ____________

I dati dei partecipanti al concorso saranno trattati secondo quanto prescritto dalla Legge 675/96. Responsabile del trattamento: Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. Responsabile Dati - Via Bencivenga-Biondani, 16 - 37133 Verona.

Appuntamento alla Fieragricola di Verona dal 3 al 7 marzo 2004

Vivere in campagna

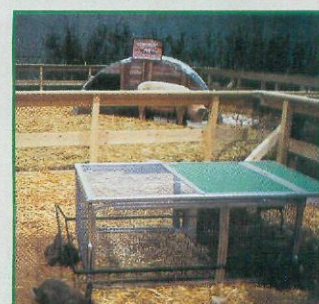
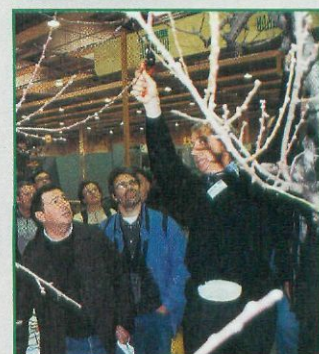
A marzo ritorna, durante la 106ª Fieragicola di Verona (3-7 marzo 2004), l'appuntamento con il salone «Vivere in campagna», organizzato da Vita in Campagna e da L'Informatore Agrario, in collaborazione con Veronafiere. La settima edizione del salone si rivolge, come consuetudine, a tutti coloro che per passione o per professione si dedicano all'allevamento degli animali, alla coltivazione di piante da frutto, di un orto o alla cura di un giardino. Il salone è articolato in varie sezioni: frutteto, oliveto, vigneto, orto e piante officinali, giardino, piccoli allevamenti, apicoltura, difesa biologica degli ortaggi e delle piante da frutto, «a scuola in fattoria», fattoria «Altro Mondo». **Le novità di quest'anno del salone «Vivere in campagna» sono costituite dalla presenza di macchine agricole (quest'anno Fieragricola ha come tema dominante la meccanica) e di attrezzature per la trasformazione di alcuni prodotti agricoli (una cantina per la vinificazione, un piccolo oleificio e caseificio, un laboratorio per la trasformazione e conservazione delle erbe officinali e aromatiche).** Durante i 5 giorni della manifestazione saranno presenti i nostri collaboratori che forniranno informazioni e spiegazioni ai visitatori. **Con il prossimo numero di Vita in Campagna vi invieremo 2 biglietti gratuiti.** Il salone «Vivere in campagna», situato nel Padiglione 3 (lo stesso dell'anno scorso) della Fieragricola di Verona, si estende su una superficie di circa 2.500 metri quadrati, interamente al coperto, ed è suddiviso in varie zone. Come sempre un ampio spazio sarà dedicato alla potatura delle piante da frutto, della vite e delle rose ed ogni zona del salone avrà un collaboratore di Vita in Campagna o de L'Informatore Agrario che fornirà spiegazioni tecniche ed eseguirà dimostrazioni pratiche.

Anche quest'anno uno spazio adiacente al salone «Vivere in campagna» è destinato – grazie alla collaborazione tra Vita in Campagna, L'Informatore Agrario, Veronafiere e Soluzioni Omnia Media – alla seconda edizione del **Salone del turismo nelle fattorie didattiche e nelle aree a parco**. Qui gli *agricoltori* potranno avere informazioni sulle varie problematiche collegate all'apertura di una fattoria didattica.

In particolare agli interessati verranno fornite indicazioni e consigli sul tipo di rapporto da instaurare con il mondo scolastico, sulla convenienza della trasformazione di una azienda agricola tradizionale in fattoria didattica, sull'inquadramento fiscale e previdenziale dell'attività, sulle norme igienico-sanitarie e di sicurezza da rispettare, ecc. Il *mondo della scuola* troverà invece una rassegna completa delle migliori offerte di questa nuova forma di turismo. Inoltre, gli insegnanti che visiteranno il salone troveranno a loro disposizione interessanti ausili didattici. ❑

La vita in campagna d'inverno

Nella brutta stagione la natura riposa, quasi fosse in letargo, e i lavori agresti sono pochi. Tradizionalmente l'uomo dei campi dedica questo primo periodo dell'anno a una serie di osservazioni e di riti da cui trae pronostici e auspici per la prossima annata agraria. A gennaio si comincia già anche a guardare alla fine dell'inverno

Giorgio Maria Cambiè

D'inverno, quando la neve copre i campi e la sera scende presto, sembra che la natura sia scesa in un lungo letargo. Ma non per questo i lavori in campagna finiscono. Anzitutto, bisogna sapere come sarà la nuova annata: se sarà piovosa o secca; quali mesi saranno piovosi e quali no... Insomma bisogna cercare di conoscere per tempo l'andamento meteorologico dell'intero anno successivo. Per fare questo c'è una serie di tecniche tradizionali, alle quali l'uomo dei campi guarda con la stessa fiducia che riconosce alle fotografie dai satelliti che vede in televisione.

Un pronostico un po' generico ma molto semplice è il seguente. La mattina del primo dell'anno si prende uno zoccolo e lo si fa rotolare giù dalla scala: se si ferma diritto tutte le cose andranno bene durante l'anno; se si ferma rovesciato, allora ci sono guai in vista.

Un altro pronostico generico lo si ha dalla prima persona che si incontra: se si tratta di un uomo, allora l'anno sarà fortunato; se si tratta di una donna sarà un'annata senza fortuna; se si tratta di un prete ci sarà addirittura un morto in famiglia.

Più dettagliato è il pronostico che coinvolge i primi dodici giorni dell'anno. Si fa coincidere con ogni giorno un mese: gennaio con il giorno 1; febbraio con il giorno 2 ecc., poi si esamina con cura il tempo che fa durante questi giorni. A seconda che il giorno sia sereno, piovoso, ventoso ecc., altrettanto sarà il corrispondente mese.

Altri pronostici possono essere tratti dal bruciamento del falò la sera dell'Epifania (6 gennaio). Dopo che il grande falò è stato acceso, dal suo modo di bruciare, dalla sua durata e dalla quantità di ceneri che lascia si possono trarre auspici.

Non ci si contenta solo di osservare gli auspici, ma si cerca anche di attivarsi affinchè l'annata sia propizia. Così il 17 gennaio, giorno dedicato a S. Antonio Abate, si portano in piazza alla benedizione i trattori e le macchine che servono alla campagna. Una volta si portavano sul sagrato della chiesa gli animali da lavoro (mucche, buoi, cavalli) e si facevano benedire insieme con i loro finimenti e con il sale pastorizio che veniva somministrato a tutti gli animali della fattoria.

Pronostici potevano essere tratti anche il giorno della conversione di San Paolo (25 gennaio) che nelle campagne venete viene indicato come *«San Paolo di segni»*. La sera della vigilia si pone sul davanzale o sul balcone un catino (o una bacinella) con dell'acqua e la mattina di San Paolo si interpretano i «segni» che si vedono sulla superficie ghiacciata del liquido.

Si prendono anche dodici brattee di cipolla, si mettono in fila sul davanzale e si pone in ognuna un pizzico di sale. Ad ognuna di esse si fa corrispondere un mese. Il mattino si esamina con cura il sale e se ne traggono pronostici circa i mesi piovosi e quelli siccitosi.

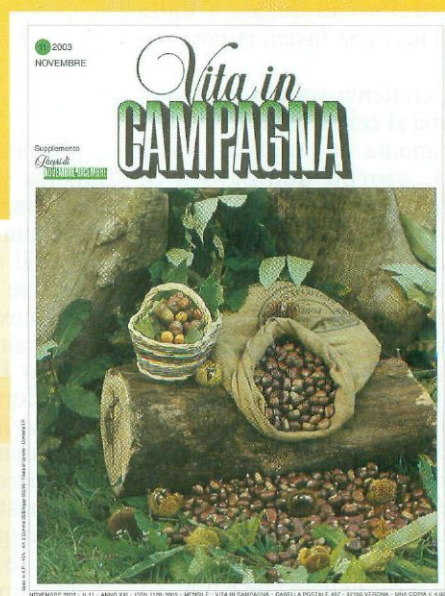
Un altro rito da non dimenticare sta nel far benedire le candeline della Candelora (2 febbraio). Queste candeline sono importanti, perché vengono accese quando c'è minaccia di temporale, per tenere lontana la grandine. Oltre che per questo, si possono accendere solo quando qualcuno di casa è in pericolo di vita o se entra in casa il sacerdote col Santissimo. Sono, insomma, un estremo rimedio nei casi estremi. Il giorno dopo, San Biagio, ci si deve far benedire la gola con due candeline incrociate e si resterà immuni da laringiti, tonsilliti, ecc.

In gennaio si comincia anche a guardare alla fine dell'inverno. Nel veronese, dove la Candelora è chiamata la *«Çeriola»*, vi è un proverbio, conosciuto anche in altre regioni, che dice *«A la Madona de la Çeriola da l'inverno ghe sen fora – in tra nuvolo e seren, quaranta dì ghe n'en»* (alla Madonna della Candelora dall'inverno siamo fuori – tra nuvolo e sereno per quaranta giorni ne abbiamo). E *«San Biasio, el fredo el va adasio»* (San Biagio, il freddo va adagio).

Bisogna anche fare un rapido bilancio della legna rimasta e del foraggio per gli animali, perché, avverte un altro proverbio «ci vuole tutto il fieno e mezza paglia» prima che si possa fare affidamento sulla nuova erba.

Pian piano le giornate si allungano. La fine dell'inverno è salutata nella Val d'Adige e in altre aree dai «maridazzi»: squadre di allegri giovanotti girano per i paesi per il calendimarzo (1° marzo), cantando strofe satiriche che «sposano» ragazze del paese a vecchi o ad animali fra il frastuono di coperchi e latte battute. Sono antichi riti di rinascita che salutano il tempo clemente che sta per arrivare. *«Voja o no voja, marzo vol foja»* (voglia o non voglia, marzo vuole foglia).

La rinascita della campagna è annunciata dagli uccelletti *«Quando canta la sparinsòla, da l'inverno ghe sen fòra»* (Quando canta la cinciallegra, dall'inverno siamo fuori). Ma c'è un sicuro araldo che annuncia che la vita invernale è finita: il cuculo *«Quando canta il cucco/un giorno molle e l'altro asciutto»*. Il suo cu-cu è il segnale che occorre iniziare i lavori: *«Quando canta el cuco gh'è da far dapertuto»* (Quando canta il cuculo c'è da fare dappertutto). ❑

Nel giorno di S. Antonio Abate (17 gennaio) si portano in piazza alla benedizione le macchine che servono alla campagna. Una volta si portavano sul sagrato della chiesa anche gli animali da lavoro che si facevano benedire con i loro finimenti

Il Vaticano apre, con cautela, agli ogm

Accademici, professori universitari ed esperti sono stati convocati dal Pontificio consiglio giustizia e pace per discutere degli organismi geneticamente modificati. Lo scopo è stato quello di arrivare, entro qualche tempo, ad una posizione della Chiesa sugli ogm. Dalle prime dichiarazioni di alti prelati traspare un orientamento non ostile, di cauto favore a queste nuove tecnologie

Da quando abbiamo iniziato a parlare degli organismi geneticamente modificati (ogm), sulle pagine di *Vita in Campagna* abbiamo ospitato le opinioni di agricoltori, scienziati, dirigenti di ditte produttrici di sementi transgeniche, consumatori e responsabili dell'Unione europea ([1]). Mancava la posizione ufficiale della Chiesa sull'argomento, anche perché non c'era, se si esclude qualche dichiarazione di singoli prelati sulla questione. A novembre, però, il Pontificio consiglio giustizia e pace – un organo consultivo della Santa Sede – ha organizzato un seminario di due giorni, a porte chiuse, per ascoltare accademici, professori universitari ed esperti (erano 67 in tutto, suddivisi tra favorevoli e contrari, questi ultimi in numero inferiore) sul tema degli ogm, con il fine di definire in futuro un documento con la posizione ufficiale della Chiesa.

L'orientamento, alla fine della due giorni di lavori, è apparso già cautamente a favore degli ogm, purché ogni singola specie modificata sia testata e trovata sicura per la salute e purché vi sia il rispetto della Natura. Ciò è avvalorato anche dalle dichiarazioni rese al termine del seminario dal cardinale Renato Martino, presidente del Pontificio Consiglio: «il campo degli ogm non va abbandonato, benché abbia ancora bisogno di molte cure: si deve continuare a lavorare... Gli ogm potrebbero aiutare a sfamare gli affamati, ma non si risolve il problema dando loro una manciata di ogm o di altro materiale commestibile».

Il Vaticano vuole arrivare in tempi ragionevoli ad una propria posizione sugli organismi geneticamente modificati

Come spesso accade, c'è però chi afferma che non tutto si è svolto in modo regolare. «Tra gli esperti chiamati a parlare sono mancate le voci di chi, avendo fatto un'esperienza diretta sul campo, si era detto contrario all'uso degli ogm. Erano assenti, per esempio, i vescovi e i leader delle altre Chiese del Brasile, delle Filippine e del Sudafrica, che pure hanno pubblicato documenti contro gli ogm» ha affermato padre Roland Lesseps, gesuita, ricercatore del Kasisi agricoltural training center di Lusaka (Zambia). Lo scorso agosto l'agenzia missionaria Misna si pronunciò sull'argomento nel seguente modo: «La fame non si combatte con gli ogm anche se la scienza non può essere imbavagliata... allo stato delle cose i rischi per la salute non sono affatto scongiurati».

Ma le biotecnologie, come è stato riferito dagli esperti presenti, sono ormai una realtà nel mondo. Sono, infatti, circa 58 milioni gli ettari coltivati principalmente negli Stati Uniti (66%), in Argentina (23%), in Canada (6%) e in Cina (4%). E secondo Francesco Sala, dell'Università di Milano, entro il 2010 la Cina diventerà il primo produttore mondiale di prodotti geneticamente modificati, e a seguire ci saranno India, Pakistan e altri Paesi asiatici.

A quando un documento definitivo sugli ogm? Secondo il cardinale Renato Martino, presidente del Pontificio Consiglio giustizia e pace, non è possibile né quantificare i tempi di pronunciamento – potrebbe trattarsi anche di alcuni anni, come nel caso del documento sulla dottrina sociale della Chiesa, non ancora pronto – né affermare se la presa di posizione sarà solo del Pontificio Consiglio o coinvolgerà altri Dicasteri vaticani.

Giorgio Vincenzi

([1]) I pareri pubblicati: Paolo Bedoni, presidente della Coldiretti (n. 6/2002); Luigi Rossi, presidente della Federazione italiana dottori in agraria e forestali e Vincenzo Dona, presidente dell'Unione nazionale consumatori (n. 7-8/2002); Vincenzo Vizioli, presidente dell'Aiab e Jean Michel Duhamel, amministratore delegato della Monsanto Agricoltura Italia (n. 9/2002); Margot Wallström, commissario europeo all'ambiente (n. 11/2002); David Byrne, commissario europeo alla sanità e alla protezione dei consumatori (n. 2/2003).

La richiesta della coalizione «Liberi da ogm»

Tolleranza zero per gli organismi geneticamente modificati

Tolleranza zero per l'inquinamento da ogm nelle sementi convenzionali e biologiche, sistema di controlli adeguato e adozione di provvedimenti che dichiarino ogm-free (liberi da colture geneticamente modificate) i territori comunali, provinciali e regionali. È quanto chiedono di concertare con le Istituzioni nazionali gli Stati Generali della coalizione «Liberi da ogm» della quale fanno parte, tra gli altri, Coldiretti, le Agenzie di sviluppo agricolo della Toscana e dell'Umbria, Verdi ambiente e società, Acli, Adiconsum, Aiab, Amab, Cgil, Greenpeace, Intesa consumatori (Adoc, Adusbef, Codacons, Federconsumatori), Italia Nostra, Legambiente, Lipu, ManiTese, Slowfood, Wwf, molte industrie agroalimentari, gli assessorati all'agricoltura delle Regione Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Puglia, Toscana, Umbria, ecc.

La coalizione «Liberi da ogm» chiede, tra l'altro, l'effettiva realizzazione di un sistema di controlli su sementi, mangimi e alimenti affinché la libertà di scelta si affermi come un diritto inviolabile per il cittadino-consumatore che si confronta con la veridicità delle etichette, per l'agricoltore che deve avere la certezza di una semina sicura, per l'industria che deve poter far valere il vantaggio comparativo delle filiere ogm-free. Chiede, inoltre, la costituzione di un fondo presso i competenti Ministeri per le politiche agricole e dell'ambiente da destinare alla realizzazione di progetti indipendenti di ricerca scientifica e di valutazione, prevenzione ed informazione sugli impatti indesiderati dell'agricoltura e dell'alimentazione geneticamente manipolata.

La difesa dei consumatori: preferite lo yogurt intero

Nei supermercati gli scaffali refrigerati dei derivati fermentati del latte sono così affollati di vasetti, bottiglie e vaschette di ogni genere e le etichette sono così ridondanti di informazioni che diventa veramente difficile acquistare un prodotto sano, di qualità e adatto alle proprie necessità nutrizionali. Vediamo cosa occorre valutare

Lo yogurt è un alimento dotato di interessanti qualità nutrizionali e salutistiche: è più digeribile del latte, rafforza la flora batterica intestinale, apporta buone quantità di vitamine, stimola la disintossicazione epatica, previene le intolleranze e le allergie, migliora la risposta del sistema immunitario. Insomma, lo yogurt è veramente un alimento-medicamento di tutto rispetto.

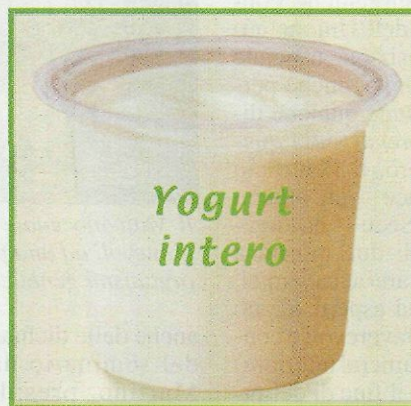
Lo yogurt è però anche un prodotto della tecnologia alimentare e, naturalmente, anche una merce che si acquista al supermercato. La scelta per il consumatore si rivela, a questo proposito, sempre più ardua. Anche perché, nella stragrande maggioranza dei casi, è di fatto guidata prevalentemente da criteri suggeriti (o imposti) da una pubblicità che, per questo tipo di prodotti, è veramente martellante.

Negli ultimi tempi, gli scaffali refrigerati dedicati ai derivati fermentati del latte sono così affollati di vasetti, bottiglie e vaschette di ogni genere e, d'altra parte, le etichette sono così ridondanti di informazioni inutili se non capziose (magro, senza zucchero, con frutta a pezzetti, con frutta frullata, ecc.) che diventa veramente difficile acquistare un prodotto sano, di qualità e adatto alle proprie necessità nutrizionali.

Bontà di Fattoria

PESO: ... grammi

Yogurt intero

Ingredienti: yogurt intero (latte intero, fermenti lattici vivi: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus)

Ditta produttrice (indirizzo)

Da consumarsi entro il: ....

Fac-simile di etichetta di uno yogurt senza aggiunte (aromi, zucchero, frutta, ecc.)
Diversamente dallo yogurt ottenuto da latte intero, gli yogurt aromatizzati, addolciti e integrati in vario modo sono addizionati con ingredienti che alla fin fine spesso riducono la qualità e oscurano le caratteristiche nutrizionali di questo alimento; tra l'altro vi si possono trovare conservanti e antiossidanti (sempre segnalati in etichetta)

I CRITERI PER LA SCELTA

Cerchiamo allora di scoprire se esiste un criterio per scegliere a ragion veduta in questa che assomiglia molto a una giungla, dove sono in vendita, accanto ad alimenti di qualità eccellente, altri prodotti di qualità piuttosto scadente; dove si possono trovare latti fermentati di qualità pregiata, ma che non possono essere denominati yogurt. E dove, infine, sono esposti prodotti derivati dal latte che assomigliano allo yogurt, ma che yogurt non sono.

Latte, ma non solo. La materia prima per ottenere lo yogurt è stata per secoli e fino a qualche anno fa solamente il latte. Al massimo si commercializzava lo yogurt ottenuto da latte intero accanto a quello prodotto con latte scremato. Oggi gli scaffali sono carichi di confezioni dai colori rutilanti ripiene di yogurt interi e magri, ognuno dei quali può essere «alla frutta», «cremoso», «denso», «con panna», «senza zucchero», «con fibre», ecc.

Gli «yogurt» alternativi

Per coloro che presentano esigenze nutritive particolari come gli allergici ai latticini (che non digeriscono nemmeno lo yogurt, solitamente molto meglio tollerato del latte di mucca) e i vegani (che, per motivi etici, escludono totalmente dalla loro dieta qualsiasi prodotto anche di origine animale), oppure per chi è curioso e voglia semplicemente assaggiare prodotti insoliti, sono disponibili (soprattutto nei negozi specializzati in alimenti biologici) «yogurt» ottenuti inseminando il cosiddetto «latte» di soia o di riso con fermenti lattici. Si ottengono delle creme esclusivamente vegetali, ricche di fermenti e molto digeribili, che possono senz'altro sostituire lo yogurt di latte vaccino.

➔ Diciamo subito che ***lo yogurt di migliore qualità è sicuramente quello ottenuto da latte intero di produzione biologica*** (segnalato in etichetta con le diciture obbligatorie per legge) ***e senza altre aggiunte.***

Gli yogurt aromatizzati, addolciti e integrati in vario modo sono addizionati con ingredienti che, alla fine, spesso riducono la qualità e oscurano le eccellenti caratteristiche nutrizionali di questo alimento. Negli yogurt «alla frutta», per esempio, quella che viene aggiunta non è frutta fresca, ma (come dichiarato in etichetta) un 18-30% di «preparazione alla frutta», la quale a sua volta è costituita da ingredienti vari tra i quali si trova: 18-50% di frutta cotta, 30% di zucchero, proteine del latte, sostanze addensanti come la carragenina, estratta da alghe marine, o l'amido di mais (per rendere lo yogurt cremoso), 39% di panna (magari definita come «un goccio» in etichetta). In questi yogurt elaborati sono spesso necessarie anche ulteriori aggiunte, se non altro perché la presenza di altri ingredienti (dolcificanti, frutta, panna, ecc.) di fatto riduce

quella naturale tendenza all'autoconservazione che costituisce una caratteristica peculiare di questo prodotto (lo yogurt è infatti storicamente nato proprio come sistema di conservazione del latte).

Ecco allora perché si possono trovare nello yogurt conservanti e antiossidanti come, per esempio, l'acido sorbico. Inoltre, le qualità organolettiche (aroma, colore) spesso sbandierate dalla pubblicità e riportate puntualmente in etichetta non potrebbero essere sostenute dalla quantità di frutta a volte irrisoria presente nello yogurt (poco più del 3% nei casi peggiori). Niente paura: aromi e coloranti (sovente il betacarotene, una sostanza naturale di colore giallo-arancio) danno una mano robusta a frutti di bosco, albicocche e pesche talvolta quasi... virtuali.

Altre tipologie di yogurt che vanno oggi per la maggiore sono quelli vellutati e densi, ottenuti spesso con l'aggiunta di crema di latte o di panna, ingredienti piuttosto ricchi di grassi e di calorie. Infatti se uno yogurt bianco intero apporta circa 70 kcal/100 grammi e uno yogurt bianco magro solo 36 kcal/100 grammi, quando gli yogurt sono dolcificati, addizionati con preparati alla frutta o integrati con creme di latte o panna le calorie schizzano subito fino a 103-109/100 grammi.

Infine, in qualche yogurt «senza zucchero» è presente in sua sostituzione l'aspartame, un dolcificante di sintesi che è una importante fonte dell'aminoacido fenilalanina. Prestino dunque attenzione gli ammalati di fenilchetonuria, una patologia genetica che richiede la riduzione drastica del consumo di questo nutriente.

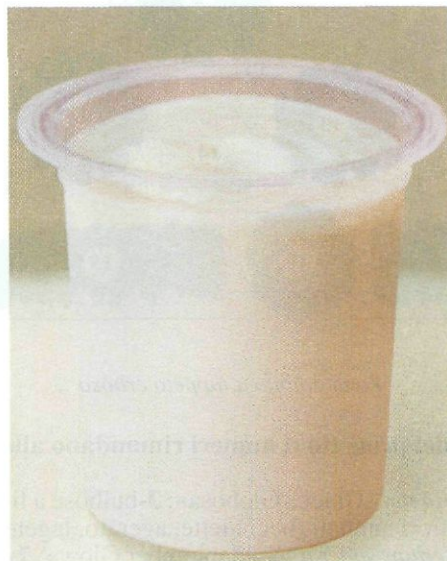
IL PROBLEMA DELLA SCADENZA

Tutte le confezioni di yogurt portano impressa sul coperchio o sull'etichetta la data di scadenza ed è bene, al momento dell'acquisto, che questa sia la più lontana possibile. La qualità nutrizionale di questo alimento, infatti, dipende anche dal numero di fermenti lattici vivi che contiene. I lattobacilli sono abbondantissimi nel momento del confezionamento (almeno 100 milioni per grammo: lo impone una direttiva del Ministero della salute), ma calano vistosamente man mano che lo yogurt invecchia, fino ad arrivare dopo circa 30 giorni a solo 1 milione di lattobacilli per grammo. In realtà, non tutti sanno che non esiste in Italia (e nemmeno nella Comunità europea) una legge che fissi le caratteristiche dello yogurt, le informazioni da inserire in etichetta, ecc. *Dunque, non solo non conosciamo la data di confezionamento, ma nemmeno quella di scadenza è determinata dalla legge. Ogni produttore, infatti, la fissa a sua discrezione in circa 30-40 giorni.* Sempre che lo yogurt sia correttamente conservato in frigorifero a circa 4° C. Come ulteriore servizio al consumatore, sarebbe anche importante che fosse segnalata in etichetta la quantità di microrganismi presenti nello yogurt al momento del confezionamento.

SONO YOGURT, MA NON LO POSSONO AFFERMARE

Per essere chiamato yogurt, il latte deve essere stato fermentato solamente con *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* e, al momento del consumo, deve contenere una certa quantità (comunque superiore allo zero!) di questi fermenti. Su quest'ultimo aspetto, infatti, si è espressa nel 1991 la Corte di giustizia europea, sanzionando una ditta che commercializzava «yogurt» che non conteneva più fermenti lattici vivi.

Non è dunque possibile mettere in commercio un prodotto denominato «yogurt» ottenuto però con microrganismi diversi dai due citati. Questi prodotti, in sé eccellenti, hanno in etichetta la dizione «latte fermentato», che si nota però in maniera meno evidente del nome commerciale, insistentemente richiamato dal messaggio pubblicitario assieme al tipo di lattobacillo utilizzato (per esempio *Lactobacillus casei, Bifidobacterium infantis* e altri).

Per inciso, a questa categoria appartengono quei prodotti che negli ultimi mesi vengono ampiamente pubblicizzati come un toccasana per poter «ridare all'intestino la sua naturale regolarità». Si tratta, in realtà, di una purissima (anche se legittima) operazione commerciale. A una più attenta osservazione, infatti, risulta evidente la fragilità nutrizionale di questi prodotti. Innanzi tutto la quantità di fermenti contenuti è decisamente scarsa: «oltre 1 miliardo di fermenti vivi» per ogni dose si sente sbandierare alla televisione. In realtà gli yogurt di migliore qualità (secondo una indagine dell'Unione Consumatori di qualche anno fa) quando sono lontani dalla data di scadenza possono contenere anche 760 milioni di microrganismi per grammo (in un vasetto di 125 grammi di yogurt i fermenti sono dunque 95 miliardi!). In secondo luogo, potremmo riproporre anche per questi prodotti (che sono spesso variamente aromatizzati e dolcificati) esattamente le stesse perplessità già espresse a proposito degli yogurt «alla frutta».

Lo yogurt di migliore qualità è senz'altro quello ricavato dal latte intero (meglio se di produzione biologica) e senza altre aggiunte

Paolo Pigozzi

Attenzione alle creme di latte: non sono yogurt!

Esistono in commercio derivati non fermentati del latte, ma che per la collocazione in spazi contigui a quelli destinati agli yogurt e per tipo di confezionamento molto simile (generalmente vasetti da 125 grammi) potrebbero trarre in inganno il consumatore poco accorto, che pensa di acquistare uno yogurt e invece si ritrova in frigorifero una crema di latte dolcificata e aromatizzata in vario modo, buona solo per aumentare gli squilibri nutrizionali già presenti nella dieta di molti bambini e adulti (un eccesso di zucchero, di grassi e di proteine), senza che peraltro ne derivino apprezzabili vantaggi per la salute.

Articoli pubblicati.

• Acque minerali (n. 10/98 pag. 10) • Salse di pomodoro (n. 1/99 pag. 14) • Ortaggi surgelati (n. 4/99 pag. 18) • Miele (n. 7-8/99 pag. 10) • Confetture e marmellate (n. 11/99 pag. 10) • Olio di oliva (n. 1/2000 pag. 12) • Succhi di frutta (n. 4/2000 pag. 14) • Additivi alimentari (n. 7-8/2000 pag. 10) • Etichette «biologiche» (n. 11/2000 pag. 13) • Carne bovina (n. 1/2001 pag. 9) • Uova (n. 2/2001 pag. 9) • Acque in bottiglia (n. 6/2001 pag. 11) • Mozzarelle (n. 11/2001 pag. 13). Dadi (n. 2/2002 pag. 11) • Bevande analcoliche (n. 7-8/2002 pag. 10) • Aceti «balsamici» (n. 9/2002 pag. 13) • Pellicole per alimenti (n. 1/2003 pag. 12) • Etichette ortofrutticoli (n. 4/2003 pag. 14) • Integratori alimentari (n. 6/2003 pag. 14). • Formaggi «fusi» (n. 11/2003 pag. 12).

Il progetto e le specie da impiegare per realizzare una bordura mista

Una bordura mista, o come viene definita dagli esperti «mix border», è un insieme di piante dalle coloratissime fioriture e dal fogliame con diverse tonalità di verde. Per realizzarne una che dia risultati soddisfacenti occorre partire da un progetto di massima; ecco come fare

Per ottenere buoni risultati dalla realizzazione di una bordura mista – o come viene definita dagli esperti «mix border» – è sempre consigliabile partire da un progetto. L'obiettivo è quello di creare un insieme di piante, pieno di colori e ricco di varietà, in un miscuglio interessante per la maggior parte dell'anno. La particolarità di una bordura mista sta nella progressione delle fioriture, che appaiono qua e là con masse di colori caldi, pastello, vivaci e in contrasto tra loro, che risaltano tra le diverse tonalità del verde del fogliame.

Per non creare confusione, la ricetta consiste nel lavorare a gruppi omogenei di colore o di affinità estetica, tenendo sempre conto delle epoche di fioritura. Quando un'aiola si sviluppa in lunghezza è sufficiente riproporre gli stessi gruppi di essenze, magari invertendone le posizioni (vedi gli esempi riportati nel progetto qui sotto).

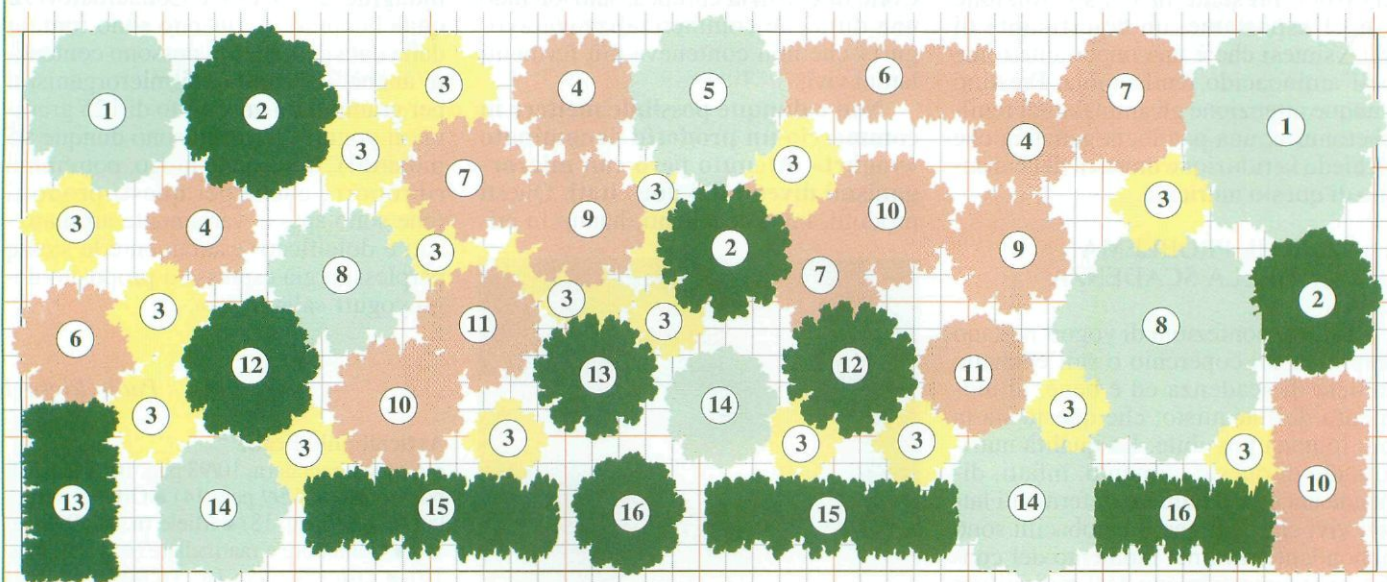
Oltre al colore dei fiori, fondamentale è l'uso del tessuto vegetale; è di grande importanza infatti il contrasto fra foglie e steli esili e foglie larghe e lucide.

Le piante sempreverdi e gli arbusti saranno la «spina dorsale» della bordura mista, fungeranno cioè da appoggio visivo per piantine più piccole e colorate poste in primo piano e resteranno a movimentare l'aiola nei mesi freddi quando buona parte delle vivaci perenni è in riposo.

Le erbacee perenni hanno il compito di movimentare la scena, infatti sono piante solitamente molto colorate, con fogliami differenti, spesso leggeri e mu-

Esempio di progetto per una bordura mista di metri 2x5 con un terreno di medio impasto e un pH da moderatamente acido a leggermente alcalino (da pH 6,5 a 7,5)

1 quadretto = 10 centimetri

Passaggio pavimentato, o a tappeto erboso, per consentire i lavori di manutenzione

Zona adibita a tappeto erboso

Le specie e/o varietà del progetto (i numeri rimandano alle foto di pag. 16 e 17)

1-*Rosa chinensis* «Mutabilis»; **2-***Picea pungens* «Glauca Globosa»; **3-**bulbose a fioritura primaverile (tulipani botanici, narcisi, muscari, crochi – nella foto – ecc.) e fiori annuali (begoniette, agerato, tagete, surfinia, ecc.); **4-***Delphinium formosum hybridum*; **5-***Hydrangea macrophylla*; **6-***Sedum spectabile* «September Glow»; **7-***Phlox paniculata* «White Admiral» (o altre varietà); **8-**Rosa «White Meidiland»; **9-***Rudbeckia fulgida* «Goldsturm»; **10-***Aster amellus* «Lutetia» (o altre varietà); **11-***Pennisetum compressum*; **12-***Salvia officinalis* «Tricolor»; **13-***Iberis sempervirens* «Elfenreigen»; **14-**Rosa «Austriana»; **15-***Cotoneaster dammeri* «Frieder's Evergreen»; **16-***Stachys lanata*

tevoli nel corso delle stagioni; le bulbose primaverili, che restano nel terreno, apportano una nota colorata quando le altre essenze sono all'inizio della ripresa vegetativa, mentre le piante annuali e biennali servono da riempitivo ove vi fossero degli spazi rimasti vuoti.

E ora all'opera!

COME SI IMPOSTA IL PROGETTO

Per prima cosa occorre decidere la posizione e la superficie che si desidera occupare. La posizione ideale è quella contro un muro o davanti a una massa verde che servirà da sfondo, facendo risaltare meglio i colori delle fioriture e le sfumature del fogliame.

A seconda della sua profondità, la bordura mista dovrà essere ammirata da lontano per essere apprezzata in tutta la sua estensione. Poi, anziché realizzare lungo la sua lunghezza un vialetto pavimentato, sarà meglio interporre una striscia di tappeto erboso della larghezza di circa 50 cm, sul quale si appoggeranno i fiori del primo gruppo.

La profondità ideale di una bordura mista va da un minimo di un metro sino a 2,50 metri, lasciando uno spazio di circa 30-50 cm fra l'aiola e il muro o la massa verde, per poter eseguire le operazioni di manutenzione. La lunghezza può variare, ma deve comunque essere almeno il doppio della larghezza e la forma deve essere sempre un rettangolo.

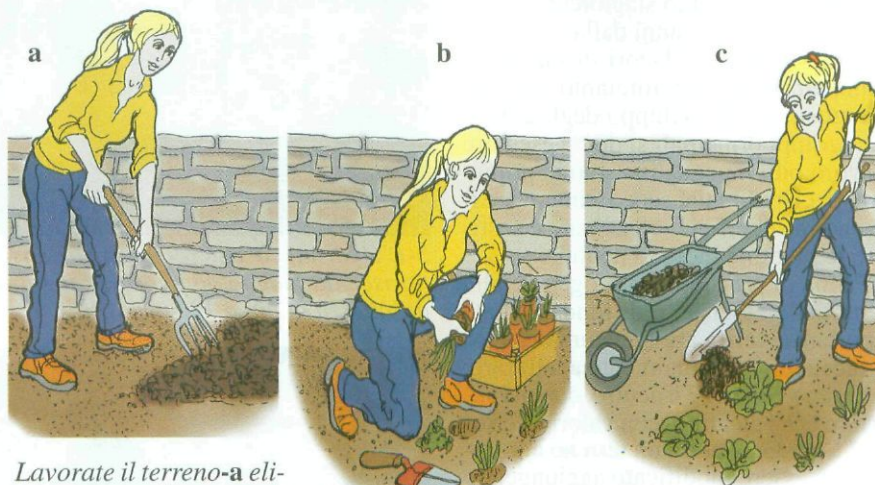
Nella realizzazione di un «mix border» ogni pianta ha un suo ruolo e occorre conoscere esattamente le caratteristiche di ogni specie e varietà (epoca e durata della fioritura, colore dei fiori, crescita in altezza e larghezza, aspetto del fogliame, ecc. Tutte informazioni che vi saranno date dal vostro vivaista di fiducia) per poter progettare un insieme armonioso, tenendo conto non solo del colore dei fiori e dell'epoca di fioritura, ma anche delle forme e delle sfumature del fogliame.

LE OPERAZIONI COLTURALI

Si dovrà preparare attentamente il terreno che ospiterà una bordura mista in autunno o, al più tardi a febbraio-marzo, così da poterlo lasciare a riposo per una quindicina di giorni prima di procedere alla messa a dimora delle piante.

Per ottenere un buon risultato:
- lavorate il terreno eliminando, anche manualmente, le erbe infestanti;
- lasciate riposare il terreno per 10-15 giorni e procedete quindi a un ripasso per eliminare le infestanti che fossero nel frattempo ricresciute;
- stendete su tutta la superficie uno strato di compost (5-8 cm di spessore) misto a letame ben maturo (circa 3 kg al metro quadrato) e del concime composto (tipo 8-24-24 in ragione di 300-400 grammi per metro quadrato), quindi interrate con una buona sarchiatura;
- procedete alla messa a dimora degli arbusti, creando delle buche abbastanza ampie e aggiungendo alla terra di riempimento del concime a lenta cessione (tipo cornunghia o sangue secco in ragione di 2-3 manciate per arbusto). Per

La posizione ideale per una bordura mista, o «mix border», è quella contro un muro o davanti a una massa verde che servirà da sfondo, facendo risaltare meglio i colori delle fioriture e le sfumature del fogliame

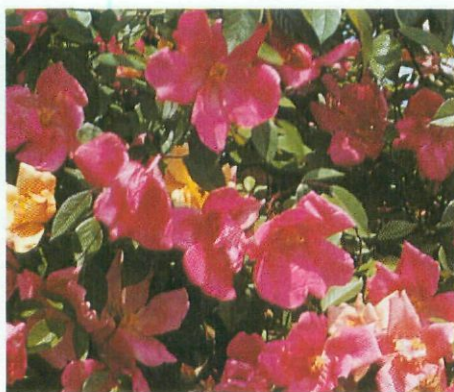
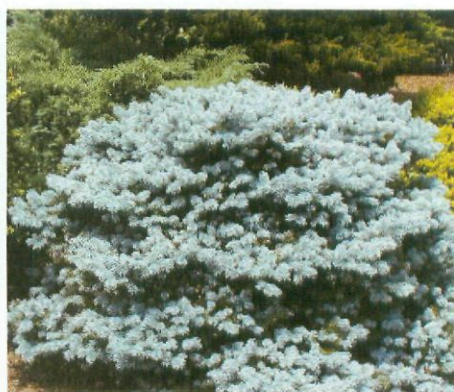
Come preparare il terreno per una bordura mista e come mettere a dimora le piante

*Lavorate il terreno-**a** eliminando, anche manualmente, le erbe infestanti; stendete su tutta la superficie uno strato di compost (5-8 cm di spessore) misto a letame ben maturo (circa 3 kg al metro quadrato) e del concime composto (tipo 8-24-24 in ragione di 300-400 grammi al metro quadrato), quindi interrate con una decisa sarchiatura. Mettete a dimora-**b** le piantine rispettando le distanze d'impianto (determinate dallo sviluppo delle varie specie) e le modalità (solitamente in numero dispari e a quinconce), seguendo il progetto; quindi innaffiate. Stendete verso fine aprile-inizio maggio uno strato pacciamante (8-10 cm di spessore)-**c**, per limitare la crescita delle infestanti e l'evaporazione eccessiva e per riparare le radici dal caldo estivo*

i rosai o i piccoli alberi stendete sul fondo della buca un abbondante strato di letame ben maturo;
– mettete a dimora le erbacee perenni, solitamente in numero dispari e a quinconce (cioè ai vertici di un triangolo equilatero) e le bulbose a fioritura estivo-autunnale. Le bulbose a fioritura primaverile dovranno essere piantate a settembre-ottobre;
– predisponete su tutta la superficie un tubo per l'irrigazione del tipo «a goccia», facendo attenzione che tutta la superficie risulti coperta dall'innaffio;
– stendete poi verso la fine di aprile-primi di maggio, su tutta la superficie uno strato di pacciamatura naturale (tipo corteccia di pino sminuzzata, ecc.), che avrà il triplice scopo di: nascondere il tubo dell'irrigazione, limitare l'evaporazione e riparare le radici dal caldo estivo.

Soprattutto durante i primi anni dalla messa a dimora, quando le diverse specie non si sono ancora ben sviluppate, riempite gli spazi vuoti con delle piantine di fiori annuali (tipo agerato, begoniette, petunie, tagete, ecc.), che riempiranno e coloreranno la massa, apportando fioriture intense e prolungate dalla primavera sino al tardo autunno.

Durante i primi 2-3 anni controllate la crescita delle piante, eliminando e sostituendo quelle morte, spostando o inserendo nuove specie per rendere l'aiola sempre più interessante; la manutenzione ordinaria richiede poi l'eliminazione delle erbacce, l'aggiunta di nuova pacciamatura ove fosse necessario e la regolazione della durata dell'irrigazione secondo l'andamento stagionale.

Se nei primi 2-3 anni dalla creazione del «mix border» i lavori di manutenzione, ripristino e reimpianto saranno numerosi, con lo sviluppo degli arbusti e dei gruppi principali si dovrà eseguire il lavoro più impegnativo solo in primavera, per ripulire dal secco, rimuovere il terreno in superficie, concimare e sostituire le piantine morte o deboli.

Prima di procedere al progetto e alla scelta delle essenze, è di fondamentale importanza verificare la natura del suolo, facendolo eventualmente analizzare: un terreno con pH 7 è neutro, con pH superiore a 7 è alcalino, con valori inferiori a 7 è acido. Mentre un terreno argilloso potrà essere modificato aggiungendo molta torba e sabbia grossolana (prevedendo un fondo drenante) o uno sabbioso con l'aggiunta di torba, compost anche non perfettamente decomposto e parecchio fertilizzante (poiché viene facilmente dilavato dalle irrigazioni e dalle acque meteoriche), non è opportuno tentare di modificare totalmente il pH di un terreno: i risultati inizialmente discreti si tramuterebbero in poco tempo in grandi delusioni. È preferibile sce-

1-*La Rosa chinensis «Mutabilis» fiorisce da maggio a dicembre; raggiunge un'altezza di circa 120 cm*

2-*La Picea pungens «Glauca Globosa» ha un bel fogliame verde-azzurro; raggiunge un'altezza di circa 70 cm*

3-*I Crocus spp. (crochi) sono tra le più belle bulbose a fioritura primaverile; raggiungono un'altezza di 10-15 cm*

4-*Il Delphinium formosum hybridum (speronella) fiorisce da giugno a ottobre; raggiunge un'altezza di circa 80 cm*

5-*L'Hydrangea macrophylla (ortensia) fiorisce da giugno ad agosto; raggiunge un'altezza di circa 120 cm*

6-*Il Sedum spectabile «September Glow» fiorisce in agosto-settembre e raggiunge un'altezza di 50-60 cm*

7-*Il Phlox paniculata «White Admiral» (flox) fiorisce da giugno ad agosto; raggiunge un'altezza di circa 100 cm*

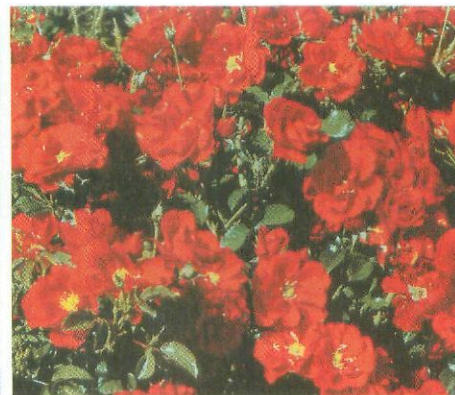
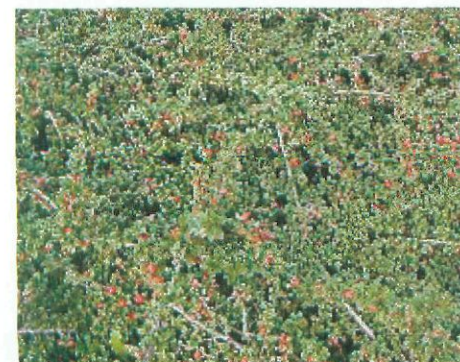
8-*La Rosa «White Meidiland» fiorisce da maggio a dicembre; raggiunge un'altezza di circa 60 cm*

9-La Rudbeckia fulgida «Goldsturm» fiorisce in agosto-settembre e raggiunge un'altezza di 50-70 cm

10-L'Aster amellus «Lutetia» (amello) fiorisce da luglio a ottobre; raggiunge un'altezza di 40-50 cm

11-Il Pennisetum compressum (pennisetto) fiorisce da giugno a ottobre e raggiunge un'altezza di circa 60 cm

12-La Salvia officinalis «Tricolor» fiorisce da giugno ad agosto e raggiunge un'altezza di circa 40 cm

13-L'Iberis sempervirens «Elfenreigen» (iberide) fiorisce nel mese di aprile; raggiunge un'altezza di circa 30 cm

14-La Rosa «Austriana» fiorisce da maggio a dicembre e raggiunge un'altezza di circa 30 cm

15-Il Cotoneaster dammeri «Frieder's Evergreen» (cotoneastro) fiorisce a maggio e raggiunge un'altezza di circa 20 cm

16-La Stachys lanata ha un bel fogliame argenteo e fiorisce nei mesi di giugno e luglio; raggiunge un'altezza di 30 cm

gliere piante adatte al suolo e al clima; le piante avranno uno sviluppo migliore e risulteranno più resistenti alle malattie e ai parassiti, e non richiederanno quindi grandi lavori di manutenzione.

LA SCELTA DELLE SPECIE

Programmate la scelta delle specie e la loro posizione, preparando un progetto su carta a quadretti, sul quale riportare in scala gli ingombri delle piante scelte (che vi saranno suggeriti dal vostro vivaista di fiducia), sempre tenendo presente che le più alte andranno posizionate sullo sfondo della composizione, le medie al centro e quelle di minore sviluppo in altezza o a portamento strisciante in primo piano, anche a lambire il tappeto erboso. In fase d'inserimento delle varie specie sul progetto utilizzate colori diversi (come nell'esempio riportato a pag. 14 dove le piante sempreverdi sono di colore verde scuro; gli arbusti verde chiaro; le piante erbacee perenni rosa e le bulbose primaverili e i fiori annuali o biennali di colore giallo), per avere subito una chiara idea dell'insieme. Iniziate a creare una sorta di «spina dorsale» della composizione, inserendo alcune piante sempreverdi sullo sfondo (le più alte) o all'interno, affinché la bordura non risulti spoglia durante i mesi invernali. Fra queste si posizionano gli arbusti a foglia caduca (sempre i più alti sullo sfondo, i medi al centro e i più bassi o a portamento strisciante in primo piano), a cui vanno aggiunte le erbacee perenni, la cui parte aerea scompare durante l'inverno, ma che giocano un ruolo molto importante con i loro fiori stagionali e la varietà del fogliame.

Nella scelta delle specie perenni non vanno dimenticate le graminacee ornamentali (come ad esempio il *Pennisetum compressum*, ecc.) che conferiscono all'insieme una nota di leggerezza e le biennali che si disseminano da sole. Ai piedi degli arbusti o vicino alle erbacee perenni, vanno piantate delle bulbose che si possono lasciare sempre interrate (tulipani botanici, muscari, narcisi, aglio ornamentale, crochi, ecc.), serviranno a illuminare l'aiola ancora spoglia a primavera. Terminata la fioritura, le foglie si seccheranno, ma verranno nascoste dallo sviluppo del fogliame delle altre piante e degli arbusti. In attesa che i cespugli si sviluppino, inserite dei fiori annuali o trattati come tali (begoniette, tagete, petunie, agerato, crisantemi, belle di notte, ecc.), per aggiungere colore all'insieme e non lasciare dei vuoti.

Anna Furlani Pedoja

Le specie e/o varietà consigliate in questo articolo sono reperibili nei più forniti garden center.

La Mimosa pudica, una strana pianta le cui foglie si chiudono al tocco

Vi presentiamo una strana pianta importata dal Brasile attorno al 1600, la Mimosa pudica. L'interesse che suscita questa specie è dato dal fatto che le sue foglie, quando vengono toccate, si piegano sino a chiudersi completamente su se stesse. È pianta a ciclo annuale che raggiunge nei nostri climi un'altezza di 70-80 cm. Ha poche esigenze: vi invitiamo a coltivarla

Una pianta che attira l'attenzione, non per il suo particolare aspetto o per la forma delle foglie oppure per il colore dei fiori, è la *Mimosa pudica,* chiamata comunemente «sensitiva».

L'interesse che suscita questa pianta è dovuto al fatto che le foglie quando vengono toccate si piegano fino a chiudersi completamente su se stesse. È tale curioso comportamento che la rende ricercata, anche perché non sono molti i floricoltori o i vivaisti che ne dispongono. Invece la sua coltivazione è semplice e senza particolari difficoltà.

Questa specie appartiene alla famiglia delle Leguminose, sottofamiglia delle Mimosoidee. Alcuni botanici però la classificano in una famiglia distinta dalle Leguminose, cioè quella delle Mimosacee.

Il termine «mimosa» pare derivi dal latino «mimus» (o dal greco «mimos») che significa attore, per la capacità di queste piante – la *Mimosa pudica* è la più sensibile al tatto tra le Mimosoidee – di cambiare aspetto.

La sensitiva cresce spontanea nelle savane tropicali dell'America meridionale (Brasile), ma alcuni studiosi sostengono di averne trovato dei semi in urne cinerarie romane e ciò ha creato interessanti interrogativi.

In ogni caso fu importata dal Brasile nella prima metà del 1600 e quindi la sua coltivazione iniziò soprattutto come curiosità. Per questo motivo viene coltivata pure ai giorni nostri.

La Mimosa pudica è una pianta di consistenza erbacea che raggiunge, nei nostri climi, un'altezza di 70-80 centimetri

Stelo di Mimosa pudica: si osservi, indicato dalla freccia, il frutto che contiene numerosi semi

COME SI PRESENTA LA PIANTA

A crescita completa nei nostri climi la *Mimosa pudica* è una ***pianta*** alta 70-80 centimetri o poco più.

È essenzialmente di consistenza erbacea, cespugliosa, con ***fusto*** spinoso e ***foglie*** che hanno una forma palmato-pennata (ricordano il palmo di una mano, e le singole foglie, che sono quattro, sembrano le penne di un uccello). In ogni foglia pennata vi sono numerose foglioline disposte a coppie che si chiudono quando vengono toccate.

I ***fiori*** sono riuniti in piccole infiorescenze (capolini) di colore lilla-rosa chiaro. I ***frutti*** che si formano contengono numerosi ***semi*** (mm 4-5) di color marroncino.

I fusti, i piccioli delle foglie, i peduncoli che sostengono le infiorescenze e i frutti sono coperti da ***peli*** poco fitti.

La *Mimosa pudica* viene coltivata come pianta annuale dato che quando arriva il freddo il suo ciclo di coltivazione si chiude.

LA SUA COLTIVAZIONE È FACILE

La semina della *Mimosa pudica* si esegue di preferenza in vaso del diametro di almeno 12-14 centimetri (si può prima seminare in un vaso più piccolo e poi rinvarsare in uno di maggiori dimensioni). Come terriccio si può impiegare della buona terra di giardino o di orto mescolando il 10-20% di sabbia nel

*Le foglie-***1** *della Mimosa pudica hanno una forma palmato-pennata (ricordano cioè il palmo di una mano, e le singole foglie, che sono quattro – indicate dalle frecce – sono composte da numerose foglioline disposte a coppie). I fiori sono riuniti in piccole infiorescenze-***2** *(capolini) di colore lilla-rosa chiaro. I semi-***3** *(mm 4-5 circa, come nella foto) sono di color marroncino*

caso la terra sia piuttosto pesante. Può essere usato anche terriccio universale purché non trattenga molto l'umidità. È indicato, in questo caso, aggiungere più del 20% di sabbia per facilitare lo sgrondo dell'acqua. Nei vasi è opportuno porre sul fondo una manciata di argilla espansa per rendere più agevole il drenaggio dell'acqua in eccesso. La semina si esegue quando la temperatura è di almeno 18° C (in pianura padana a fine aprile-prima decade di maggio). Non è conveniente effettuarla prima dato che la sensitiva proviene da zone con clima caldo. In una doppia finestra o in una protezione ben arieggiata la germinazione avviene in tempi più rapidi.

Una volta avvenuta la germinazione, si continua a tenere la piantina in un ambiente molto luminoso (sopporta bene la luce diretta del sole) e si segue con costanti, ma moderate, irrigazioni per tutta la stagione vegetativa. Se si usano sottovasi, l'acqua non dovrà mai ristagnare.

Non è poi opportuno forzarla a mezzo di eccessive concimazioni, per cui si può intervenire ogni 8-10 giorni (in linea di massima da fine maggio ai primi di settembre) con un concime tipo ad esempio il 15-5-25 (cioè 15% di azoto N, 5% di anidride fosforica P_2O_5, 25% di ossido di potassio K_2O – 5 grammi di concime per 10 litri d'acqua).

ATTENZIONE ALLE SUE SPINE

La sensitiva ha rami spinosi e quindi bisogna fare attenzione a non ferirsi. Questa precauzione deve essere maggiore in presenza di bambini che sono molto attratti dal comportamento di questa pianta una volta che ne conoscono le caratteristiche. Quindi sarà opportuno collocarla in una posizione non accessibile ai bambini, soprattutto a quelli più piccoli. Al contrario la presenza della sensitiva può essere l'occasione per conoscere insieme – adulti e bambini – una curiosa pianta.

Alberto Locatelli

Piante di *Mimosa pudica* sono reperibili dalla prossima primavera presso:
– *Azienda Agricola Burzio Eufrasia* - Strada Visone, 16 - 10024 Moncalieri (Torino) - Tel. e fax 011 6812950;
– *Tropicamente* - Via Perrero, 17 - Int. 4 - 10070 San Francesco al Campo (Torino) - Tel. 011 9277233 - Fax 011 83231193 (vende anche per corrispondenza). **Sconto «Carta Verde»: 16% fino al 31/12/2004.**
Semi di *Mimosa pudica* sono reperibili da:
– *Blumen* - Via Torre della Razza - Località Montale - 29100 Piacenza - Tel. 0523 573211 - Fax 0523 573298 (segnala il rivenditore più vicino a casa vostra).

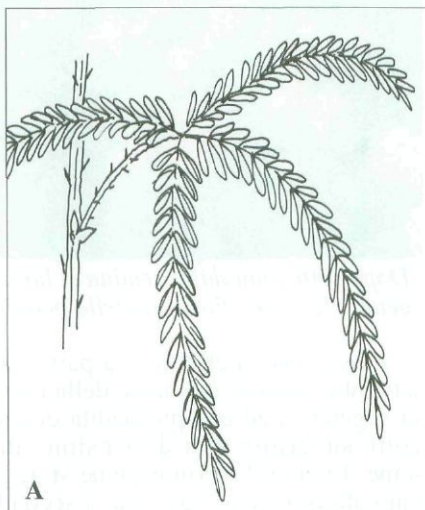
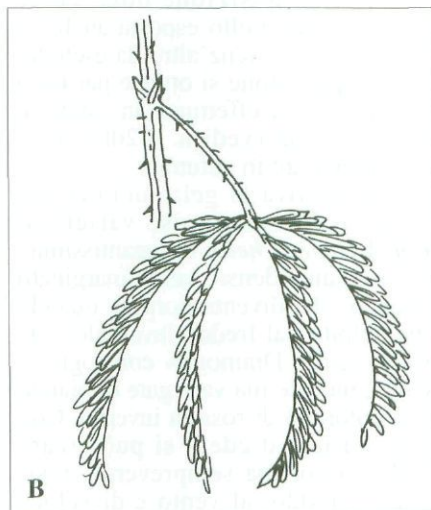
CONTROLLO INDIRIZZI AL 3-12-2003

Ciclo di coltivazione della Mimosa pudica

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Semina				(1)	▬							
Irrigazione					▬	▬	▬	▬	▬	▬		
Concimazione						▬	▬	▬				

(1) *L'epoca di semina ha validità generale per il nord d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud.*

Perché le foglie della Mimosa pudica si chiudono quando vengono toccate

Posizione di veglia

Posizione di sonno

*In seguito ad un tocco, o ad un urto, le foglie della Mimosa pudica passano dalla posizione di veglia-**A** alla posizione di sonno-**B**, chiudendosi progressivamente e ripiegando i piccioli verso il basso. Se lo stimolo è leggero, la chiusura avviene lentamente e i piccioli tendono a rimanere fermi, o quasi, mentre se il tocco o l'urto è più accentuato tutte le foglie – progressivamente, ma in modo veloce (1-15 millimetri al secondo) – si chiudono e si piegano. La chiusura delle foglie avviene anche quando sopraggiunge la sera oppure se il cielo si rannuvola decisamente.*

Le piante perdono in modo progressivo la sensibilità in presenza di basse temperature (evidente già sui 15° C) o di valori termici attorno ai 40° C. I movimenti (detti dai botanici «seismonastici») sono regolati da particolari organi (pulvini motorii) che si trovano alla base delle foglioline e dei piccioli. Gli stimoli si diffondono per mezzo di sostanze trasportate tramite i vasi conduttori della linfa. Si ha in questo modo una variazione del turgore (1) di rapidità proporzionale all'intensità dello stimolo. Questa variazione provoca il movimento, più o meno veloce, delle foglie.

È sufficiente un lieve tocco alle foglie per farle piegare e chinare in basso

(1) *Quando si parla di turgore ci si riferisce allo stato di ringonfiamento che si verifica in una cellula, in un tessuto o in un organo, quando sono ricchi di liquidi. Il concetto di turgore riguarda sia le piante che gli animali.*

Risposte ai lettori

GELSOMINO O EDERA PER COPRIRE UNA RECINZIONE

Desidererei conoscere i metodi di riproduzione del gelsomino e la varietà più adatta per coprire una recinzione in rete.

Andri Piagno
Fogliano Redipuglia (Gorizia)

L'unico ***gelsomino*** sempreverde e sufficientemente rustico che si potrebbe usare per ricoprire una recinzione in rete nel clima della zona del nostro abbonato è il *Trachelospermum jasminoides* che però teme i venti freddi e secchi; se la posizione dove viene piantato risulta molto esposta anche al gelo invernale, è senz'altro da escludere. La propagazione si ottiene per talea semilegnosa, da effettuare in estate, o per propaggine (vedi n. 4/2003, pag. 18) da preparare in autunno.

In alternativa al gelsomino consigliamo, tra le numerose varietà di ***edera***, l'*Hedera helix* «Elegantissima» per il fogliame denso, verde marginato di bianco, che diventa porpora quando viene colpito dal freddo invernale, o la varietà «Little Diamond» con foglie a losanga, piccole ma variegate di bianco che si colorano di rosa in inverno. Con queste varietà d'edera si può creare una densa cortina sempreverde, resistente al freddo, al vento e di veloce crescita. (*Anna Furlani Pedoja*)

Falso gelsomino (Trachelospermum jasminoides, in alto) *ed edera a foglia variegata (Hedera elix «Elegantissima»,* in basso)

COME FAR GERMOGLIARE I SEMI DELLE PEONIE

Vorrei sapere come si deve procedere per far germogliare i semi delle peonie, sia erbacee che arbustive.

Silvio Gamberoni
Bergamo

Per far germinare i semi delle peonie è opportuno metterli a bagno in acqua per una notte, al fine di ammorbidire il tegumento che li riveste. Se possibile, per facilitare ulteriormente la germinazione riducendone i tempi, si possono riporre i semi per 25 giorni sotto sabbia umida.

Dopo sette anni dalla semina si ha in genere la prima fioritura delle peonie

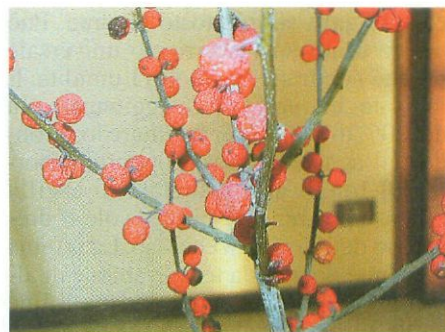
La semina va effettuata a partire da settembre entro il momento della ripresa vegetativa ad una profondità cinque volte superiore alla dimensione del seme. I tempi di germinazione si aggirano attorno a uno-due anni, a seconda della varietà. Il terriccio ideale deve essere sciolto, ricco, sabbioso e ben drenato. Un misto di sabbia e torba può andare bene purché il pH (reazione) rimanga sempre neutro-alcalino (valore del pH compreso tra 6 e 8). L'acqua va somministrata solo quando la terra è asciutta. Il trapianto va effettuato quando la piantina raggiunge una dimensione di almeno 10-15 cm, sempre in periodo di riposo vegetativo (ottobre-febbraio).

La prima fioritura si ha in genere dopo sette anni dalla semina. (*Silvia Cruciani*)

SI TRATTA DELL'ILEX VERTICILLATA

In inverno vedo nei negozi dei fioristi i rami con le bacche rosse di cui allego alcune fotografie. Che pianta è? Si può coltivarla nella mia zona? Dove posso acquistarla?

Franco Guglielmi
Lisiera di Bolzano Vicentino (Vicenza)

La pianta cui si riferisce il nostro lettore è l'*Ilex verticillata*, un agrifoglio insolito che a differenza delle altre specie di *Ilex* è a foglie caduche.

Ramo con bacche di Ilex verticillata, specie originaria del Nord America

Questa specie è originaria di alcune regioni dell'America settentrionale dove cresce in terreni umidi e paludosi; è rusticissima ed è adatta a crescere nelle nostre regioni in quanto resiste benissimo anche in località ad inverni molto rigidi.

Purtroppo nei vivai italiani è difficilmente reperibile e di solito viene coltivata solo per ricavarne per le feste natalizie i rami recisi che durano molto e che sono assai decorativi.

Si può riprodurre questa pianta interrando a fine inverno i semi contenuti nei frutti dopo averli opportunamente fatti seccare. (*Luciano Cretti*)

CLERODENDRON CHE L'ESTATE SCORSA HA SOFFERTO PER IL CALORE E LA SICCITÀ

Ho una pianta di Clerodendron trichotomum nata da un seme prelevato vicino alla pianta madre. Da tre anni è nella posizione attuale e presenta crescita vigorosa. Durante la scorsa estate ha presentato evidenti sintomi di appassimento delle foglie senza però mai perderle; abbiamo mantenuto una costante irrigazione durante il periodo di siccità ma le foglie raramente si sono distese, sono rimaste sempre afflosciate, senza però seccarsi. A cosa è dovuto questo fenomeno?

Marco Teli
Filago (Bergamo)

Il *Clerodendron trichotomum* è un albero che, in clima mite, può raggiungere i 3-4 metri d'altezza, ma desidera un'esposizione a mezz'ombra e un terreno leggero (terra di foglie o di bosco, torba e sabbia) e ricco di humus.

Probabilmente la piantina del nostro lettore ha sofferto particolarmente per la forte insolazione, il caldo e la siccità. Anche le ripetute irrigazioni possono non essere riuscite a dare refrigerio alle radici surriscaldate dai raggi solari (infatti dalle foto si nota che il

terreno risulta scoperto e non esiste una pacciamatura di protezione), non penetrando perfettamente sino alle radici che possono anche essersi spinte verso il basso.

Il lettore ora può aiutare la piantina a trascorrere un tranquillo inverno, riparando il colletto e il terreno circostante con foglie secche e una palata di letame ben maturo, che potrà interrare a fine inverno, accertandosi che il terreno non risulti troppo costipato. La prossima primavera può creare un piccolo argine circolare di terra a circa 30 cm dal fusto, somministrare un fertilizzante liquido bilanciato (tipo ad esempio Gesal o Compo concime universale nelle quantità riportate sulla confezione) e mantenere il terreno umido con frequenti innaffiature durante tutta l'estate.

Clerodendron trichotomum sofferente per la forte insolazione e il caldo

Dal mese di maggio può stendere un'abbondante pacciamatura (costituita da foglie secche, paglia, cippato di corteccia, ecc.), per limitare l'evaporazione del terreno. (*Anna Furlani Pedoja*)

GALLE SU ABETE ROSSO PROVOCATE DA UN AFIDE

Nella foto che vi invio si nota una frequente deformazione, con ingrossamento, delle gemme dei miei esemplari giovani di abete rosso. Il rigonfiamento successivamente si secca e cade, ma la gemma rimane deformata e l'abete assume un aspetto sofferente.

Qual è la causa della malformazione e quali sono i possibili interventi?

Renata Bonelli
Montalto Dora (Torino)

Nella foto che ci è stata inviata sono riprese delle galle prodotte dall'afide *Sacchiphantes abietis* (cherme dell'abete rosso).

Questo insetto attacca le gemme terminali dei rametti dell'abete rosso (*Picea excelsa*) che sotto l'azione enzimatica della sua saliva si trasformano

Ramo di abete rosso con galle causate dall'afide Sacchiphantes abietis

in galle strobiliformi (a forma di pigna), riunite spesso in gruppi. Tali galle pregiudicano lo sviluppo del nuovo germoglio con conseguenti danni soprattutto sulle giovani piante. L'afide si sviluppa con due generazioni all'anno, che si svolgono entrambe senza l'intervento del maschio. La prima, svernante, viene avviata da forme attere (senza ali), che trascorrono l'inverno al primo o al secondo stadio di sviluppo riparate alla base delle gemme poste sulla punta dei rametti. In gennaio-febbraio riprendono a nutrirsi per raggiungere la maturità. In aprile-maggio ciascuna femmina depone un grappolo di uova destinate ad originare neanidi (forme giovanili) che con le loro punture causano la formazione di una galla strobiliforme interessata da più loculi occupati singolarmente da un individuo. La galla si apre in settembre per lasciare fuoriuscire femmine alate che depongono un grappolo di uova sugli aghi della medesima pianta di abete e di quelle limitrofe. Con la schiusura delle uova nascono neanidi (pseudofondatrici) della nuova generazione, destinate allo svernamento.

Sulle giovani piante la difesa può rendersi opportuna per la salvaguardia del loro regolare accrescimento. A tal fine si può intervenire in autunno, alla nascita delle neanidi della generazione svernante, oppure in marzo, in occasione della ripresa di attività degli individui che hanno svernato, realizzando un trattamento con imidacloprid-17,8 (Confidor-Bayer CropScience, non classificato, alla dose di 5 millilitri per 10 litri d'acqua). Alla miscela aficida è utile l'aggiunta di olio bianco-80 (non classificato), alla dose di 50 grammi per 10 litri di soluzione. *(Aldo Pollini)*

COME CONTENERE O ELIMINARE L'ESUBERANTE BAMBÙ

Chiedo informazioni su un diserbante, preferibilmente biologico, utile a debellare un'infestazione di bambù che, nonostante i ripetuti e drastici tagli, si sta diffondendo in un'ampia zona.

Antonio Carraro
Grantola (Varese)

Il bambù è una pianta di origine tropicale dotata di un imponente apparato radicale che la rende una specie assai invasiva. Nelle nostre regioni è in grado di svilupparsi con un certo rigoglio vegetativo anche se il clima non è ottimale.

Per contenere lo sviluppo di questa pianta si consiglia di creare delle barriere interrate (vedi disegno), affinché non sconfini verso le zone limitrofe divenendo un'infestante di difficile contenimento. Nel caso in cui si voglia devitalizzare completamente questa specie divenuta invasiva, occorre intervenire con rimedi assai drastici, quali la rimozione dell'apparato radicale, avendo cura di asportare tutte le radici, altrimenti queste possono generare nuove piante. Tale difficile operazione necessita di un escavatore, con notevole disagio operativo e aggravio economico.

Posa di una barriera interrata (50 cm) per il contenimento del bambù

Più facile, anche se meno drastico, risulta l'impiego di erbicidi ad azione totale, che comunque non assicurano sempre la perfetta riuscita dell'intento. Se si opta per questa soluzione, è consigliabile tagliare alla base le canne durante il periodo primaverile-estivo, in particolare se eccessivamente sviluppate, e irrorare i ricacci all'inizio dell'autunno successivo con glifosate (ad esempio Roundup Bioflow, non classificato) che, pur non essendo un diserbante biologico, è caratterizzato da un favorevole profilo tossicologico. Il prodotto deve essere applicato bagnando accuratamente l'apparato fogliare previa diluizione in acqua ad una concentrazione di una parte di prodotto in venti parti di acqua (rapporto 1 a 20: per esempio 1 litro di formulato in 20 litri di acqua).

Nel caso in cui l'anno successivo si generino nuovi ricacci, occorre ripetere l'operazione durante la stagione primaverile seguente. (*Giovanni Campagna*)

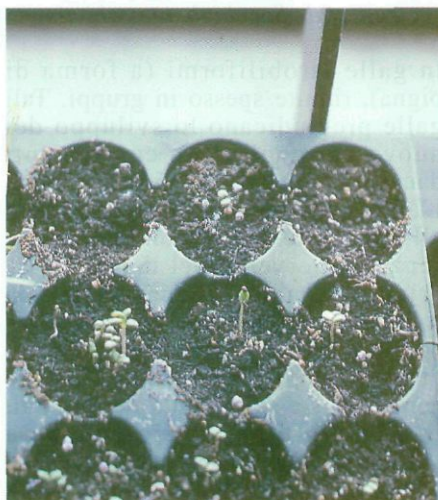
Un'idea per l'orticoltore dilettante: produrre piantine nella doppia finestra

Se si dispone di una doppia finestra esposta a sud o a ovest si può ricavare con alcuni accorgimenti un ambiente abbastanza adatto alla produzione di piantine dell'orto, ma anche del giardino. L'importante è utilizzare il terriccio adatto e tenere sotto controllo la temperatura

Molti lettori vorrebbero prodursi da soli piantine da orto e da fiore ma – in particolare per i trapianti primaverili – non sempre possono usufruire di un ambiente idoneo allo scopo. Se però dispongono di una doppia finestra – anche se non si tratta, dobbiamo dirlo, di una situazione ottimale sotto tutti i punti di vista – possono ricavare con alcuni accorgimenti un ambiente abbastanza adatto alla produzione di piantine che una volta messe a dimora, soprattutto in piena aria, forniscono, di regola, risultati più che soddisfacenti.

È NECESSARIO L'ORIENTAMENTO A SUD O A OVEST

Iniziando la produzione delle piantine in febbraio (pianura padana), o anche un po' prima, è necessario che la doppia finestra sia orientata verso sud o a ovest. Altre esposizioni sono da evitare perché le piantine crescerebbero troppo in altezza (filate) e quindi potrebbero far sorgere problemi al momento della messa a dimora.

È consigliabile, se possibile, anche tinteggiare di bianco i muri e inserire sotto i contenitori dei pannelli di polistirolo bianco per ottenere una luminosità più diffusa. È indicato inoltre porre nella doppia finestra un termometro di minima e massima per controllare se le temperature sono sufficienti per la germinazione e la crescita delle piantine.

Se si dispone di una doppia finestra è possibile produrre con facilità diverse piante aromatiche. Nella foto *alveoli di santoreggia in fase di germinazione*

Chi dispone di una doppia finestra con sotto un termosifone ottiene condizioni ancora più idonee per anticipare la produzione stessa.

OCCORRE IL TERRICCIO ADATTO

Solo un terriccio adatto per la semina e la produzione delle piantine può consentire una corretta germinazione e una adeguata crescita.

⚠ *Non si devono impiegare terricci molto concimati* perchè di regola la loro salinità non favorisce la germinazione e tutte le piantine nelle prime fasi di crescita sono sensibili alla salinità. Un terriccio troppo fertile favorirebbe poi la crescita in altezza delle giovani piante che si presenterebbero quindi non solo più deboli nella fase del trapianto, ma anche più facilmente attaccabili dai temibili marciumi del colletto (parte della pianta che si trova tra le radici e il fusto a livello della superficie del terreno) che portano alla perdita delle piante.

Oggi comunque sono disponibili gli adatti terricci, a bassa salinità (non più di 0,5-0,8 kg di concime per metro cubo di terriccio), per la semina e la produzione delle piantine anche in piccole quantità. Bisogna cercarli negli empori di prodotti per l'agricoltura e nei negozi di articoli per il giardinaggio più riforniti. Si possono però trovare anche nei centri per l'hobbistica e nei reparti di giardinaggio di ipermercati e supermercati (in genere sono presenti da febbraio a maggio).

QUALI CONTENITORI?

Si possono impiegare tanto vasetti singoli in materiale plastico quanto contenitori alveolati in materiale plastico (con un numero variabile di posti in rapporto al tipo di pianta da ottenere e alle

Due contenitori di pomodoro seminati a dieci giorni di distanza

Piantine di pomodoro pronte per la messa a dimora (nella terza decade di aprile)

In una doppia finestra si possono produrre piantine di ortaggi meno consueti come la rucola selvatica (a sinistra) *o di varietà che difficilmente si trovano presso i vivaisti orticoli* (a destra *piantine di zucchino Tondo in fase di crescita)*

dimensioni che si vogliono far raggiungere alle piantine). A grandi linee si possono adoperare vasetti di diametro variabile da 3-4 a 8 (più raramente 10) centimetri o contenitori con alveoli di capienza simile.

Se si recuperano vasetti e contenitori usati occorre lavarli e disinfettarli prima del reimpiego. Per la disinfezione si può usare la comune candeggina (o varecchina) alla dose di 2-3 litri per 10 litri d'acqua, tenendo i contenitori nella soluzione per alcune ore. Dopo la disinfezione i contenitori vanno sciacquati accuratamente, quindi si fanno asciugare e poi si possono riutilizzare.

Quando si scelgono i contenitori per le varie colture in ogni caso *non bisogna tenere le piante troppo fitte* (si può a questo scopo fare a meno di seminare alcuni alveoli) perché si rischia di facilitare il fenomeno della filatura.

ALCUNI SUGGERIMENTI PER LA SEMINA

A parte il *basilico* e il *prezzemolo* per la cui semina si possono porre alcune sementi per ogni vasetto o alveolo, per le altre piante è opportuno collocare due semi e poi tenere la piantina migliore. Per il *sedano,* che ha il seme molto piccolo, si può prima seminare in un contenitore a parte e poi eseguire il trapianto nei contenitori definitivi.

Per facilitare la germinazione si possono collocare sopra i seminati dei pannelli di polistirolo che vanno tolti non appena i semi iniziano a germinare, oppure del tessuto non tessuto che si può lasciare anche nelle prime fasi di crescita delle piantine.

L'acqua, sempre a temperatura ambiente, può essere fatta assorbire dal fondo dei contenitori. Per questo si pongono sotto i contenitori stessi dei sottovasi e in questi si versa l'acqua con molta gradualità in modo che il terriccio la assorba tutta senza che rimangano ristagni nei sottovasi.

Coprendo i seminati con tessuto non tessuto si facilita la germinazione

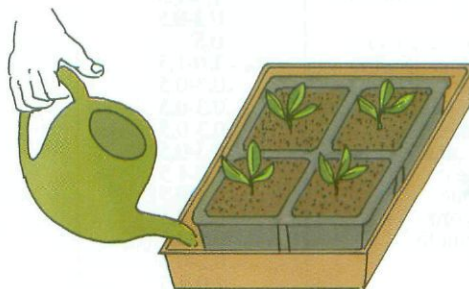
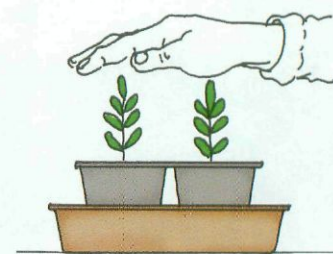
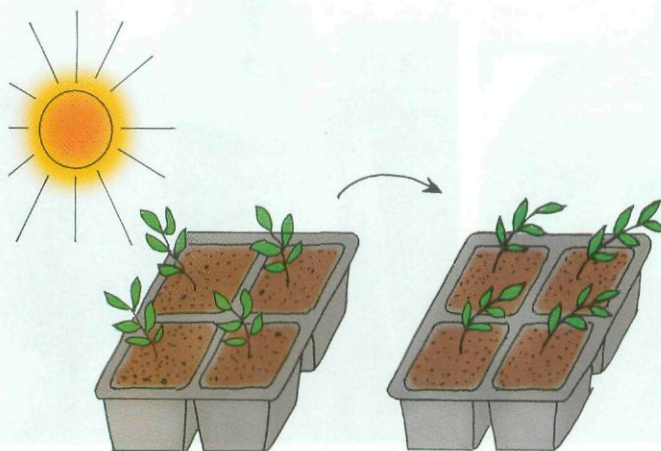
LE CURE DI COLTIVAZIONE

Nel corso della crescita bisogna seguire le piante con moderatissimi apporti di acqua, facendole eventualmente un po' «soffrire» piuttosto che esagerare con gli apporti di acqua. In questo modo le piantine diventano più forti e adatte per il successivo trapianto.

Solo nel caso di crescita stentata si possono impiegare fertilizzanti liquidi per impiego generale, che si trovano presso molti rivenditori di articoli per il giardinaggio; ricordiamo per esempio il concime universale 7 parti di azoto (N) + 7 parti di anidride fosforica (P_2O_5) + 7 parti di ossido di potassio (K_2O) + microlementi. Per l'uso bisogna attenersi alle istruzioni allegate alle confezioni. *In ogni caso è opportuno,* in generale, ma soprattutto per i concimi più concentrati (cioè quelli che contengono una maggiore percentuale di elementi nutritivi) *contenere gli apporti non superando gli 0,5 grammi di concime per litro di acqua.* È consigliabile anzi diminuire ancora le dosi ed eventualmente ripetere più volte le fertirrigazioni, ricordando sempre che tutte le piante giovani sono più sensibili alla salinità di quelle adulte.

Molto importante è anche arieggiare costantemente le piante, soprattutto quando le temperature del giorno si innalzano. *Ponete attenzione soprattutto nelle ore centrali della giornata affinchè all'interno della doppia finestra le temperature non si innalzino troppo* (si veda la tabella riportata alla pagina seguente).

Può risultare utile eseguire anche uno-due trattamenti con un prodotto a base di ossicloruro di rame-50 (bio, irritante, alla dose di 25 grammi in 10 litri d'acqua) che, oltre a prevenire le malattie causate da funghi microscopici, contribuisce a «indurire» le piante.

È consigliabile dare acqua, sempre con molta moderazione e a temperatura ambiente, facendola assorbire dal fondo del contenitore che viene collocato in un sottovaso; ricordate che l'acqua non deve mai ristagnare nel sottovaso

Per limitare l'inclinazione delle piante verso la luce è opportuno ruotare i contenitori ogni 2-3 giorni specialmente per le piante che hanno un ciclo di preparazione più lungo prima del trapianto (anche più di 40 giorni)

Altro accorgimento utile per contenere l'inclinazione e la filatura consiste nello sfiorare (spazzolare) con il palmo della mano la parte alta delle piantine (più o meno ogni 2-3 giorni in rapporto alla velocità di crescita delle piante)

ALCUNE CURE SPECIALI

In una doppia finestra la luce proviene da un solo lato per cui le piantine tendono sempre a svilupparsi verso la sorgente luminosa e quindi possono crescere filate. Per limitare questa manifestazione naturale delle piante (dovuta alla distribuzione di sostanze ormoniche all'interno delle piante stesse) già dalle prime fasi di crescita si possono ruotare i contenitori ogni 2-3 giorni, specialmente per le piante che hanno un ciclo di preparazione più lungo prima del trapianto (anche più di 40 giorni).

Altra operazione che si può eseguire è quella di sfiorare (spazzolare) di frequente con il palmo della mano la parte più alta (apici) delle piante in modo da correggere l'inclinazione e limitare la crescita in altezza.

LA PREPARAZIONE PER IL TRAPIANTO

Malgrado la doppia finestra non sia, come già detto, l'ambiente ottimale, si possono ottenere piantine di sufficiente qualità specialmente per le colture che si attuano in pieno campo, a cominciare da *pomodoro, melanzana, peperone, basilico, sedano*. Tuttavia è possibile produrre piantine anche per il giardino (per esempio *tagete, petunie)* e tutte quelle piante di cui si può trovare il seme e che in genere non vengono prodotte dai vivaisti (come alcune aromatiche).

Talvolta può sembrare che, magari dopo un lungo periodo di germinazione dovuto a condizioni non sempre adatte, le piante non crescano e non siano pronte per il trapianto in piena aria (fine di aprile-primi di maggio). Ci si accorge invece che nel giro di pochi giorni queste crescono in fretta perchè aumentano velocemente sia le ore di luce che la temperatura.

È sempre consigliabile mettere all'aperto le piante 2-3 giorni prima del trapianto perché possano adattarsi meglio al nuovo e definitivo ambiente di coltivazione.

Piante di basilico ricoverate in ottobre nella doppia finestra dove potranno continuare a vegetare protette dalle basse temperature

ALTRI IMPIEGHI DELLA DOPPIA FINESTRA

Nella prima metà di ottobre (in pianura padana) nella doppia finestra si possono ricoverare piante sensibili alle basse temperature come *basilico, sedano* e *prezzemolo* coltivati in vaso o riparare una pianta aromatica che sopporta poco il freddo come l'erba cedrina.

Nel periodo autunno-invernale si possono porre tra le doppie finestre piante ornamentali quali il *ciclamino* e i vari tipi di *primule*. In questo caso, se si tratta di finestre luminose e se al loro interno vi è l'adatta temperatura, è possibile usufruire di doppie finestre esposte a est e talora a nord. In molti casi però è opportuno porre di giorno le piante nelle doppie finestre e ritirarle in casa verso il tramonto.

Giuseppe Cipriani

Profondità di semina e temperature di germinazione di alcuni ortaggi che si possono produrre in contenitori in una doppia finestra

Ortaggio	Profondità di semina (cm)	Temperature per la germinazione (° C)	
		minima	ottimale
Anguria (cocomero)	1,0-1,5	15	28-32
Basilico	0,3-0,5	15-18	20-25
Cavolo cappuccio	0,5	4-6	23-26
Cetriolo-cetriolino	1,0-1,5	15	28-32
Cipolla	0,3-0,5	5	23-26
Indivia riccia	0,3-0,5	15	23-25
Lattughe	0,3-0,5	5	14-18
Melanzane	0,3-0,5	15	25-28
Melone	1,0-1,5	16	28-32
Peperone	0,3-0,5	16	25-28
Pomodoro	0,3-0,5	15	24-26
Prezzemolo	0,3-0,5	5	25-30
Sedano	0,2-0,3	6	20-22
Zucca	2,0-2,5	16	28-32
Zucchino	2,0	16	28-32

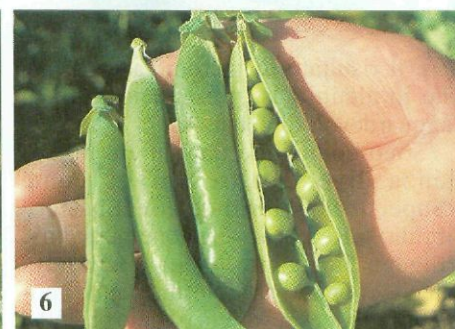
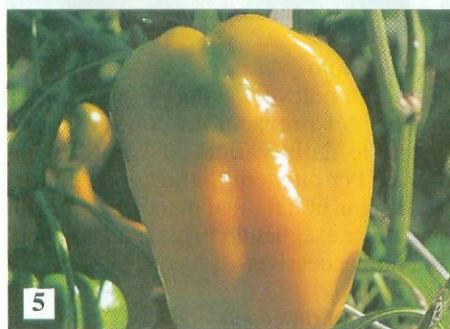
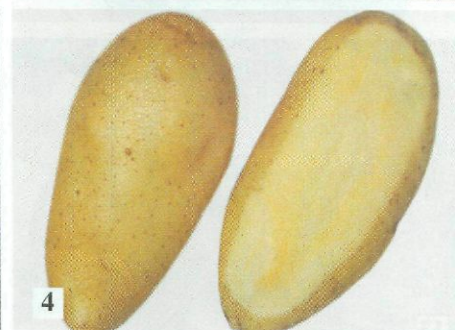
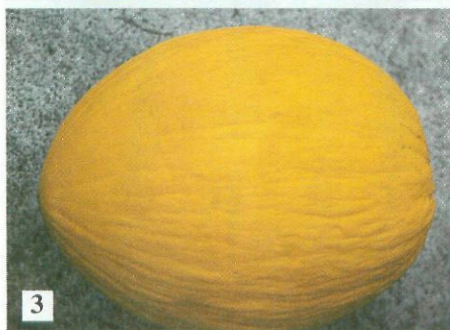
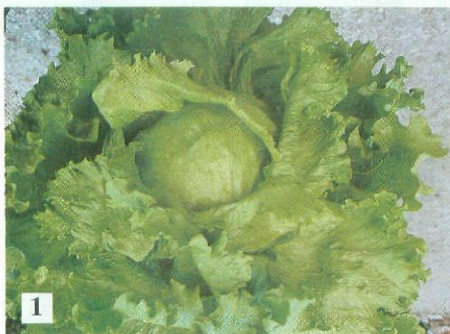
Altre varietà di ortaggi giganti consigliate per la coltivazione nell'orto familiare

Terminiamo con questo terzo e ultimo articolo la serie dedicata agli ortaggi giganti. Non avrete che l'imbarazzo della scelta: potrete ottenere lattughe a cappuccio del peso di un chilogrammo, ravanelli lunghi 25 centimetri e zucche di quasi cinque quintali!

Lattuga a cappuccio
Chi vuole ottenere cespi grossi deve orientarsi verso i tipi «Iceberg»-**1** (o «Brasiliana», alcune varietà o selezioni si trovano facilmente pure in piccole quantità) e «Batavia» delle quali alcune varietà toccano facilmente i 500 grammi, ma non di rado vi sono esemplari che raggiungono e superano gli 800-1000 grammi. Tra le varietà più note di «Batavia» vi è «Canasta». Da prendere in considerazione anche la «Cavolo di Napoli». Soprattutto chi abita nel centro-sud può coltivare la lattuga romana «Bionda degli ortolani» di cui sono stati segnalati cespi del peso di 3 chilogrammi. Interessante è anche la cappuccina classica (tipo «Trocadero»), come la «Patty» (coltura primaverile-estiva) che produce cespi abbastanza voluminosi.

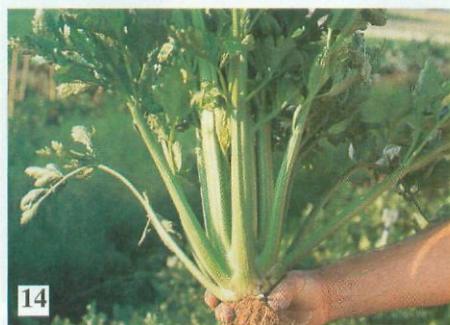
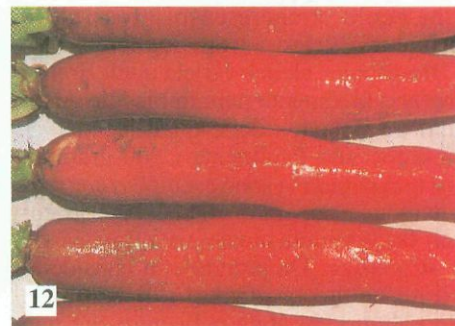
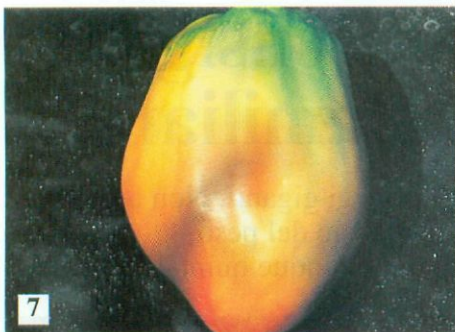
Melanzana
I frutti di maggiori dimensioni sono, di regola, quelli tondi o tondo-ovali che appartengono specialmente alle varietà «Violetta di Firenze», «Bianca sfumata di rosa», «Tonda» – o «Mostruosa» – di «New York» (violetta e bianca), «Black Beauty»-**2**. Simile alla «Violetta di Firenze» e molto valida è la varietà «Purpura». Per la melanzana lunga, frutti di oltre 20 centimetri (ma talora 25 e più) si ottengono con la varietà «Lunga violetta» e sue selezioni. Frutti di apprezzabile lunghezza può dare pure la «Lunga violetta di Rimini» («di Romagna»); valida e raccomandabile è la varietà ibrida «Sicilia».

Melone
Sono in genere le varietà diffuse nel sud con polpa bianca o bianco-verdastra (ad esempio «Napoletano giallo e verde», «Rugoso di Cosenza»-**3**, ecc.) quelle che hanno grossi frutti che raggiungono facilmente i due chilogrammi, ma vi sono esemplari che toccano e talora superano i tre chilogrammi. Anche varietà spagnole come «Pinonet piel de sapo» e americane come «Honey dew» – ugualmente a polpa bianca – producono meloni piuttosto voluminosi. Chi desiderasse un melone di colore arancio di buone dimensioni (attorno a 2 chilogrammi) può coltivare l'«Hale's best Jumbo».

Patata
Una varietà con tuberi di grosse dimensioni che si trova abbastanza facilmente presso i rivenditori di patate da seme è la «Spunta»-**4**.

Peperone
Per ottenere frutti voluminosi si possono scegliere varietà ibride che producono peperoni grossi (ad esempio «Hi-tower»), oppure ci si può indirizzare verso varietà e selezioni locali come ad esempio «Quadrato d'Asti». Segnaliamo anche la selezione del tipo quadrato-allungato denominata «Pablor»-**5**. Per quanto riguarda la lunghezza del frutto vi sono selezioni di «Corno di toro» – sia rosso che giallo – che arrivano ai 20 centimetri con esemplari che raggiungono e superano i 25 centimetri. Pure la varietà «Marconi» (rosso) è da prendere in considerazione per la lunghezza del frutto e per il suo peso complessivo.

Pisello
Nel pisello si cerca soprattutto la tenerezza, la dolcezza dei semi e, in genere, le varietà con semi più piccoli sono maggiormente apprezzate. Specialmente nelle varietà rampicanti (ad esempio «Telefono», «Alderman») e semi-rampicanti (ad esempio «Rondo», «Utrillo»-**6**) si possono raccogliere baccelli lunghi 10-12 centimetri e contenenti 8-10 semi.

Pomodoro da mensa
La varietà più coltivata per ottenere frutti voluminosi è «Cuore di bue» anche in selezioni locali e tipi che possiedono caratteristiche comuni a questa varietà. Vi sono poi altre selezioni locali che si rifanno talvolta a tipi costoluti (vecchie varietà come «Costoluto Fiorentino», «Costoluto – o riccio – di Parma») che non hanno un nome preciso (possono es-

sere il risultato di incroci casuali), ma che in alcuni casi presentano frutti di ragguardevoli dimensioni.

Sono comunque da mettere in evidenza diverse altre varietà come «Supersteak» (ibrida), «Beefmaster» (ibrida), «Red pear selezione piriform», «Ingegnoli gigante liscio», «Brandywine», «Ponderosa». Normalmente i pomodori di questa varietà pesano da 450 a 900-1300 grammi. Il seme non è facilmente reperibile.

Fra le varietà di forma allungata vi sono selezioni e ibridi del tipo «San Marzano lungo»-**7** capaci di produrre frutti che pesano 130-150 grammi e oltre. Alcune varietà di questo tipo sono «Scatolone» e «Super Sarno» (ibrida).

Porro

Tra le varietà più conosciute da cui si ottengono porri di notevoli dimensioni ricordiamo la «Gigante d'inverno»-**8** e la «Mostruosa di Carentan» (ancora più voluminosa della «Gigante d'inverno»). Per ottenere porri di forte sviluppo, oltre a rispettare rigorosamente i periodi di semina – e successivo trapianto – previsti per le diverse varietà, è necessario pure tenere distanze d'impianto piuttosto ampie (fino a 70-80 centimetri tra le file e 15-20 sulla fila).

Prezzemolo

Foglie di notevole sviluppo, superiore a quelle del prezzemolo comune, sono prodotte dalla varietà «Gigante d'Italia»-**9**. Per ottenere foglie ben sviluppate bisogna non far mai mancare acqua alle colture eseguendo irrigazioni costanti, ma non eccessive.

Radicchio da cespo

In genere i radicchi da cespo più voluminosi sono quelli che appartengono alle varietà medio-tardive e tardive di «Chioggia»-**10** (tanto del tipo rosso che variegato che bianco). È abbastanza facile che i cespi puliti tocchino i 500 grammi, ma non di rado possono raggiungere gli 800 grammi e anche il chilogrammo o più. Anche in questo caso bisogna rispettare con precisione i periodi di semina – e successivo trapianto – e seguire le colture specialmente nel periodo estivo e del primo autunno con ripetute, ma moderate, irrigazioni. Nelle colture autunno-invernali potrebbe essere conveniente pacciamare le aiole.

Rapa

Le varietà disponibili sul nostro mercato non sono numerose, tuttavia si trova abbastanza facilmente la «Palla di neve» e «bianca di Milano» a colletto viola-**11**. La radice può toccare e superare i 500 grammi.

Ravanello-Ramolaccio

Tra i ravanelli tondi più voluminosi vi sono il «Tondo di Sicilia» (o «Gigante siculo») e il «Rosso gigante sardo», mentre per quelli allungati bisogna puntare sulle varietà «Candela di fuoco»-**12** e «Candela di ghiaccio» che nelle migliori condizioni di coltivazione possono raggiungere i 25 centimetri.

Se però si vuole una radice di dimensioni veramente eccezionali bisogna coltivare i ravanelli detti asiatici (ramolacci). La varietà a radice bianca «Minowase summer cross» raggiunge i 40 centimetri di lunghezza, ma sono stati misurati esemplari di 60 centimetri. Le varietà a radice lunga riescono in terreni sciolti o tendenti allo sciolto con semina a file distanti 25-40 centimetri e con piante sulla fila a 15 centimetri l'una dall'altra. In ogni caso bisogna attenersi con rigore ai periodi di semina indicati per le singole varietà e seguire le colture con regolari irrigazioni.

Anche il ramolaccio «D'inverno»-**13** può raggiungere dimensioni più che ragguardevoli.

Sedano e sedano rapa

Tra le varietà di sedano sono di forte sviluppo «Gigante Pascal» (tipo verde), «Gigante di Romagna» (verde) e «Uthah»-**14**. Per quanto riguarda il sedano rapa bisogna orientarsi su varietà assai diffuse come il sedano rapa «di Verona»-**15** (o «del Veneto»). Raccomandiamo di seguire le piante con i necessari interventi contro la septoria, malattia che colpisce quasi di regola questa coltura. Per ottenere voluminosi sedani rapa bisogna poi non posticipare i tra-

pianti (al massimo entro maggio in pianura padana) altrimenti le piante non possono svilupparsi secondo le caratteristiche delle varietà.

Spinacio
Tra le varietà più conosciute che producono ampie foglie vi è la «Gigante d'inverno»-**16**, ma ancora di più la «Mostruoso di Viroflay». Per ottenere i migliori risultati bisogna seminare solo nei periodi indicati per ogni singola varietà.

Zucca
Vi sono molti coltivatori che si sono specializzati nella coltivazione di zucche di grandi dimensioni. Molto spesso adottano varietà di cui producono loro stessi i semi. Varietà che formano frutti molto voluminosi sono «Mammouth» e «Gigante quintale». Il record però appartiene alla «Atlantic giant»-**17** che ha raggiunto il peso straordinario di 496 chili. In condizioni ottimali di coltivazione può abbastanza facilmente raggiungere il peso di un quintale con punte di 180-230 chilogrammi. Comunque per ottenere frutti molto grossi è opportuno iniziare presto la coltivazione seminando – o meglio ancora trapiantando piantine con il pane di terra – a fine aprile-primi di maggio (pianura padana). È consigliabile, nelle prime fasi di coltivazione, proteggere con un piccolo tunnel le piantine in modo da non bloccare la vegetazione e soprattutto da permettere che si formi un ampio apparato radicale. In seguito è opportuno eseguire ripetute concimazioni in copertura ad integrazione degli apporti di fertilizzanti effettuati prima dell'impianto (specialmente a base di letame o compost fino a sei chilogrammi per metro quadrato). Le irrigazioni dovranno poi essere costanti e si dovrà evitare sempre di usare acqua fredda. Alcuni coltivatori poi tengono una sola zucca per pianta al fine di concentrare le sostanze disponibili in un unico frutto. In talune stagioni produttive – ma diversi coltivatori intervengono in tutte le annate – bisogna contrastare possibili attacchi di oidio (trattamenti a base di zolfo nelle ore più fresche della giornata). Dove sono frequenti le grandinate, al fine di proteggere le zucche, è necessario installare sulle coltivazioni delle strutture (simili a quelle dei tunnel) per sostenere, ben fissata, la rete antigrandine.

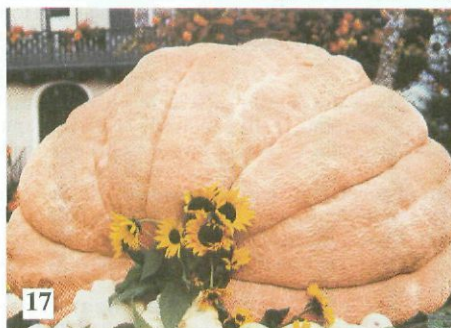
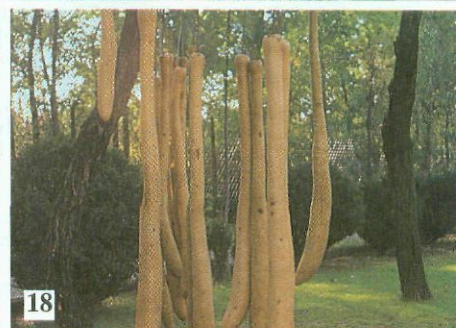
Invece frutti molto lunghi può fornire un'altra cucurbitacea (*Lagenaria longissima*-**18**) chiamata zucca lagenaria, zucca rampicante, zucca di Sicilia e con nomi simili. La lunghezza di questi frutti – che si possono consumare fino a che hanno le dimensioni di 30-40 centimetri – può arrivare facilmente a 150 centimetri, ma non è infrequente toccare i 180-200 centimetri e più. Molto valida è la

15

16

17

18

19

coltivazione su robusti sostegni alti fuori terra 250 centimetri. La lagenaria è una pianta che trova un valido impiego per la copertura di pergole.

Zucchino
Lo zucchino si consuma quando è nelle prime fasi di sviluppo. Lasciando crescere i frutti, questi perdono le loro caratteristiche qualitatitive. Se si lasciano sviluppare gli zucchini completamente fino alla maturazione – cosa che si fa quando si vogliono ricavare i semi – i frutti possono arrivare anche ad oltre tre chilogrammi.

In ogni caso varietà come la «Striato d'Italia»-**19** (abbastanza simili lo «Striato di Napoli» e «di Firenze») e il «Bianco di Sicilia» hanno frutti lunghi 18-20 e più centimetri.

Giuseppe Cipriani

Indirizzi di ditte sementiere che producono semi delle varietà di ortaggi giganti (si rimanda all'elenco completo delle varietà nel riquadro di pag. 28):

– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362;
– *Gargini Sementi* - Via Cantore, 115 - 55100 Lucca - Tel. e fax 0583 954359;
– *Hortus Sementi* - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499;
– *Isea* - Via Marconi, 105 - 60015 Falconara Marittima (Ancona) - Tel. 071 916571 - Fax 071 9165768;
– *Larosa Emanuele* - Via Togliatti, 58/60 - 70031 Andria (Bari) - Tel. 0883 543062 - Fax 0883 563072;
– *L'ortolano* - Via Calcinaro, 2425 - 47023 Forlì Cesena - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280;
– *Oxadis* - Via Cappuccini, 4/B - 26100 Cremona - Tel. 0372 434943 - Fax 0372 435572;
– *Raggi Vivai* - Via Cerchia di S. Egidio, 3000 - 47023 S. Egidio di Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 382171 - Fax 0547 631874;
– *Royal Sluis* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750;
– *Salvi Vivai* - Via Bologna, 714 - 44100 Ferrara - Tel. 0532 785533 - Fax 0532 785531
– *Vivai Atti Renzo* - Via Nazionale, 269 - 40051 Altedo (Bologna) - Tel. 051 871883 - Fax 051 870796;
– *Vivai F.lli Zanzi di Carlo Zanzi & C* - Via Ravenna, 558 - 44040 Fossanova San Marco (Ferrara) - Tel. 0532 61161 - Fax 0532 60028 (minimo 600-700 piante);
– *Vivai Mazzoni* - Via G. Bruno, 9 - 44039 Tresigallo (Ferrara) - Tel. 0533 607511 - Fax 0533 607538.

Puntate pubblicate.
● Un'idea per l'orto di famiglia: produrre ortaggi giganti (n. 11/2003).
● Ecco gli ortaggi giganti che vi consigliamo di coltivare nell'orto (n. 12/2003).
● Altre varietà di ortaggi giganti consigliate per la coltivazione nell'orto familiare (n. 1/2004).

Fine

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-12-2003

Le varietà di ortaggi giganti citate negli articoli (in ordine alfabetico) con, tra parentesi, il nome della ditta sementiera che dispone della varietà stessa (vedi indirizzi in calce all'articolo di pag. 27)

● **Aglio:** Cristo (L'ortolano), Germidour (L'ortolano), Thermidrome (Gargini Sementi, L'ortolano).

● **Anguria (cocomero):** Black Diamond (F.lli Ingegnoli), Carolina Cross 183 (*), Charleston gray (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Crimson sweet (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Klondike (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele).

● **Asparago:** Eros (Vivai Atti Renzo, Vivai Mazzoni), Larac (Vivai Atti Renzo, su prenotazione).

● **Basilico:** a foglia di lattuga (*), Mammouth (F.lli Ingegnoli).

● **Bietola da coste:** Larga Argentata (*), Mostruosa d'Ingegnoli (F.lli Ingegnoli).

● **Bietola da orto:** Tonda di Chioggia (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Broccolo verde:** Tamar (F.lli Ingegnoli).

● **Carciofo:** Romanesco (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Cardo:** Gigante bianco-avorio (F.lli Ingegnoli, Royal Sluis), Gigante di Romagna (Hortus Sementi, Royal Sluis), Gigante inerme (Hortus Sementi).

● **Carota:** Flakkée (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Royal Sluis), Kabro (*), Saint Valery (Isea, Italsementi).

● **Cavolfiore:** di Jesi (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Gigante d'autunno (Royal Sluis), Gigante di Napoli o Napoletano (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele).

● **Cavolo cappuccio:** Boston o Brunswick (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele), Filderkraut (*), Quintale di Alsazia (Isea), Robinson's champion (*).

● **Cavolo cinese:** Green tower (*), Kyoto 3 (*), Yuki (Italsementi).

● **Cavolo rapa:** di Vienna bianco (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele), Superschmelz (*), violetto (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Cavolo verza:** Grossa tardiva di Milano (F.lli Ingegnoli), Piacentina o di Piacenza (Larosa Emanuele), Violacea di Verona (Hortus Sementi, Royal Sluis).

● **Cetriolo:** Carosello-Tortarello (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Lungo della Cina (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele), Napoléon (*), Saladin (F.lli Ingegnoli).

● **Cicoria catalogna:** Clio (F.lli Ingegnoli), Gigante di Chioggia (Hortus Sementi, Gargini Sementi, Isea, Italsementi, L'ortolano), Gigante d'Italia (Isea), a foglia larga (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele).

● **Cicoria da radice:** di Chiavari (Royal Sluis), di Soncino (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi).

● **Cicoria Pan di zucchero:** cicoria Pan di zucchero (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Pluto (*), Poncho (F.lli Ingegnoli).

● **Cipolla:** Best of Whites (F.lli Ingegnoli), bianca Agostana (Hortus Sementi, Larosa Emanuele), Dorata di Parma (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), gialla The Kelsae, Gigante bianca (F.lli Ingegnoli), Mammouth (Hortus Sementi), Mammoth red (*), Rosso ramata di Milano (F.lli Ingegnoli).

● **Endivia riccia-scarola:** D'inverno (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi), riccia di Pancalieri (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), scarola Gigante degli ortolani (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele).

● **Fagiolino:** asparago Metro (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi), asparago Yard long (F.lli Ingegnoli), Fortex (*), Meraviglia di Venezia (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Oxinel (*), tipo Marconi (Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Trionfo violetto (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Royal Sluis).

● **Fagiolo da sgranare:** Borlotto (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), di Lima (Hortus Sementi, Royal Sluis), Stregonta rampicante (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), tipi rampicanti di Spagna (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Royal Sluis).

● **Fava:** Aguadulce Supersimonia (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Superaguadulce (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Finocchio:** Mammouth (F.lli Ingegnoli), Napoletano (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi), Superwadenromen (*), Wadenromen (Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Fragola:** Camarosa (Raggi Vivai, Zanzi Vivai), Madame Moutot (*), Maya (Raggi Vivai), Miss (*), Onda (Zanzi Vivai), Paros (Zanzi Vivai), Roxana (Raggi Vivai).

● **Lattuga a cappuccio:** Batavia (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Batavia-Canasta (Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Cappuccina classica (tipo Trocadero) (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Royal Sluis), Cavolo di Napoli (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele), Patty (F.lli Ingegnoli), romana Bionda degli ortolani (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Royal Sluis), tipo Iceberg (Brasiliana) (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Melanzana:** Beauty (F.lli Ingegnoli, Royal Sluis), Bianca sfumata di rosa (F.lli Ingegnoli), Melanzana Black (Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Lunga violetta di Rimini (Hortus Sementi, Royal Sluis), Lunga violetta (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele), Purpura (F.lli Ingegnoli), Sicilia (F.lli Ingegnoli), Tonda - o mostruosa - di New York (Hortus Sementi), Violetta di Firenze (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Melone:** Hale's best Jumbo (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Honey dew (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Napoletano giallo e verde (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi), Pinonet piel de sapo (F.lli Ingegnoli), Rugoso di Cosenza (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele).

● **Patata:** Spunta (F.lli Ingegnoli).

● **Peperone:** Corno di toro (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), ibrido Hitower (F.lli Ingegnoli), Marconi (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele), Pablor (*), Quadrato d'Asti (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Pisello:** Alderman (Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Rondo (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Telefono (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi), Utrillo (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele).

● **Pomodoro:** Beefmaster (F.lli Ingegnoli), Brandywine (F.lli Ingegnoli), Costoluto (F.lli Ingegnoli, Royal Sluis), Costoluto di Parma (Hortus Sementi), Cuore di bue (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), fiorentino (F.lli Ingegnoli, Royal Sluis), Ingegnoli gigante liscio (F.lli Ingegnoli), Ponderosa (Larosa Emanuele), Red pear selezione piriform (F.lli Ingegnoli), San Marzano lungo (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Scatolone (Royal Sluis), Super Sarno (F.lli Ingegnoli), Supersteak (Royal Sluis).

● **Porro:** Gigante d'inverno (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele), Mostruoso di Carentan (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Royal Sluis).

● **Prezzemolo:** Gigante d'Italia (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Radicchio da cespo:** radicchio da cespo di Chioggia bianco (F.lli Ingegnoli), radicchio da cespo di Chioggia rosso (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Rapa:** Palla di neve, Bianca di Milano (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Royal Sluis).

● **Ravanello-Ramolaccio:** Candela di fuoco (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Candela di ghiaccio (Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Minowase summer cross (F.lli Ingegnoli), Ramolaccio d'inverno (Hortus Sementi, Royal Sluis), Rosso gigante sardo (Hortus Sementi, Royal Sluis), Tondo di Sicilia (Hortus Sementi).

● **Sedano:** Gigante di Romagna (Hortus Sementi), Gigante Pascal (F.lli Ingegnoli),Utah (Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis).

● **Sedano rapa:** di Verona (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi)

● **Spinacio:** Gigante d'inverno (Hortus Sementi, Larosa Emanuele, Royal Sluis), Mostruoso di Viroflay (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele).

● **Zucca:** Atlantic giant (Oxadis), Gigante quintale (Hortus Sementi, Royal Sluis), Lagenaria longissima (F.lli Ingegnoli, Royal Sluis), Mammouth o Mammoth (F.lli Ingegnoli, Larosa Emanuele).

● **Zucchino:** Bianco di Sicilia (Royal Sluis), lungo fiorentino (Hortus Sementi, Royal Sluis), Striato di Napoli (Royal Sluis), Striato d'Italia (F.lli Ingegnoli, Hortus Sementi, Larosa Emanuele).

(*) **Le varietà così contrassegnate non sono al momento disponibili presso le ditte sementiere citate in calce all'articolo.** Chi fosse comunque interessato a qualcuna di queste varietà, può scrivere all'indirizzo della Redazione (C.P. 467 - 37100 Verona) che si impegna a fornire il recapito delle ditte sementiere che renderanno man mano disponibili al pubblico le varietà in oggetto.

Risposte ai lettori

LA COLTIVAZIONE DELLA PATATA AMERICANA

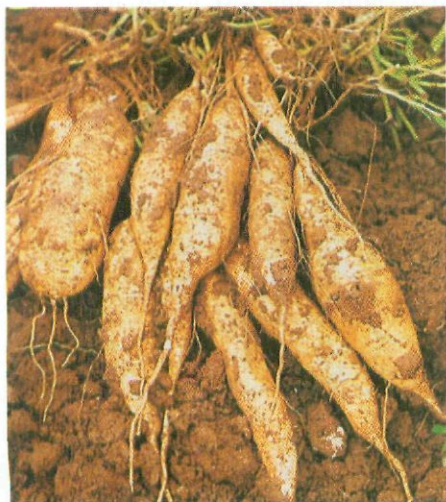
Vorrei conoscere il metodo più facile per coltivare patate americane in un piccolo orto.

Giovanni Pascolini
Cividale del Friuli (Udine)

La patata americana (batata) può dare buoni risultati anche in una piccola superficie.

Per procurarsi le patate che serviranno a produrre i germogli è sufficiente acquistarne qualcuna (in ottobre-novembre) e conservarla in un locale arieggiato e poco luminoso dove la temperatura sia attorno ai 15° C (temperature di 5-6° C compromettono la conservazione).

Questo ortaggio si adatta a vari tipi di terreno (ma non a quelli troppo sassosi), pur riuscendo meglio in suoli tendenti alla scioltezza. Nei terreni pesanti (ma questo vale per tutti i tipi di suolo) deve essere garantito un completo sgrondo dell'acqua.

È consigliabile piantare le patate americane dopo colture che vengono concimate con abbondanza (pomodoro, peperone, melanzana, zucchino, melone, anguria, cetriolo, ecc.), evitando l'impiego diretto del letame. Volendo adoperare fertilizzanti minerali si possono utilizzare perfosfato minerale-19 (40-50 grammi per metro quadrato) e solfato di potassio-50 (20-30 gammi per metro quadrato). In linea di massima è poco indicato l'uso di concimi azotati in copertura. Solo se si dispone di terreni poco fertili, si può utilizzare prima dell'impianto un concime a base di azoto (ad esempio 20-30 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26).

Tuberi di patata americana

Una coltivazione di patata americana con piante in fase di sviluppo

Nelle colture biologiche, invece dei concimi menzionati, si può utilizzare un fertilizzante contenente guano.

Negli orti familiari si può iniziare a produrre le piantine che serviranno per dare l'avvio alla coltura già a partire dai primi di marzo, mettendo le patate dentro a dei vasi (diametro 14-15 centimetri) in un terriccio adatto per produrre piantine e lasciando fuori terra circa un terzo del tubero-radice. I vasi si pongono in un luogo molto luminoso dove la temperatura non scenda sotto i 12-14° C neppure di notte. La collocazione ideale sarebbe in mezzo ad una doppia finestra posta sopra un calorifero. È necessario dare acqua periodicamente al terriccio dei vasi, ma senza eccedere.

Una volta che si sono formati i germogli, qualche giorno prima dell'impianto, è opportuno farli adattare all'ambiente esterno portando gradatamente i vasi all'aperto. Si staccano i germogli quando sono lunghi non meno di 15 centimetri (devono avere almeno 5-6 foglie). Con due patate di grandezza media (200 grammi circa ciascuna) si possono ottenere 20-40 piantine (10-20 per tubero-radice), più che sufficienti per 10-12 (15) metri quadrati di coltura.

I germogli si possono far radicare anche nei contenitori alveolati che si usano per produrre le altre piantine da orto, impiegando sempre terriccio per semine. La radicazione è facile e si ottengono piantine con il pane di terra che permettono un attecchimento sicuro ed omogeneo. Tradizionalmente, però, si usano, per iniziare le colture, i germogli piantati direttamente nel terreno (talee erbacee).

Gli impianti in pieno campo in pianura padana si eseguono, di regola, nella prima quindicina di maggio. Le distanze di impianto sono di 70-80 cm tra le file e 40-50 cm sulla fila. È opportuno non mettere a dimora più di tre piante per metro quadrato. I germogli senza radici si mettono a dimora interrandoli 4-5 cm sul colmo di aiole sistemate ad arco (a porche). Disponendo di piantine radicate è sufficiente interrare il loro pane di terra in aiole dello stesso tipo. Le piantine, in tutti e due i casi, vanno seguite con ripetute, ma limitatissime, irrigazioni fino all'attecchimento.

Le coltivazioni si curano soprattutto togliendo le piante infestanti fino a quando le patate americane coprono completamente il terreno.

Le irrigazioni, mai troppo abbondanti specialmente in terreni pesanti, si eseguono solo in annate o zone siccitose, dato che questa pianta sopporta abbastanza bene la siccità.

Quando le piante hanno coperto il terreno, si procede ogni due-tre settimane al «rovesciamento» dei fusti per evitare che questi emettano radici togliendo così elementi nutritivi ai tuberi-radice che si stanno ingrossando. Questa operazione, che non tutti eseguono e che consiste nel sollevare e rivoltare parzialmente i fusti delle patate, si attua con un bastone o con il manico di una forca o di un rastrello.

In linea di massima la raccolta si esegue dagli ultimi giorni di settembre a metà ottobre. Un segno del momento della raccolta è l'ingiallimento delle foglie che si trovano a contatto con il terreno.

Prima di consumare le patate americane è opportuno attendere 10-15 giorni, perché «asciugandosi» migliorano la loro qualità. I tuberi vanno conservati ad una temperatura di circa 15° C.

Da 10 metri quadrati di superficie si possono ottenere 10-20 chilogrammi di tuberi, ma sono facili da riscontare produzioni che toccano e superano i 30 chilogrammi.

La coltura della patata americana in genere non richiede interventi antiparassitari.

La tecnica di coltivazione è stata trattata nei numeri 11 e 12 del 1999. (*Redazione*)

MANCATA PRODUZIONE DEL POMODORO CUORE DI BUE

Anche lo scorso anno ho trapiantato una quarantina di piantine di pomodoro tipo Cuore di bue, come da molti anni, nella prima quindicina di aprile. Ma hanno avuto un'evoluzione atipica. Dopo 5-6 settimane erano già alte 1,5 metri e il primo palco di fiori si è seccato dopo che questi erano fioriti in poco tempo. Ai primi di luglio le piante erano alte più di 2 metri con il fusto avente più di 1 cm di diametro.

Il secondo palco ha dato frutti buoni ma piccoli (sì e no mezzo etto),

raccolti verso la fine di luglio. Il terzo palco ha avuto lo stesso esito del primo. Cosa può essere successo?

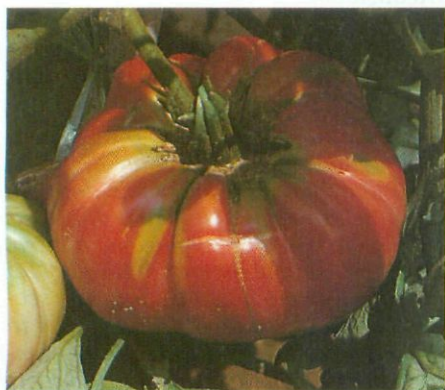
Antonio Digiovinazzo
Monza (Milano)

Non essendo possibile una visione diretta della coltivazione, possiamo solo avanzare delle ipotesi sulla mancata riuscita della coltura.

La varietà Cuore di bue è di sua natura piuttosto delicata e suscettibile all'attacco delle più comuni malattie del pomodoro.

L'andamento stagionale del 2003, con una primavera assai calda ed un'estate ancora più calda, probabilmente ha influito sulla crescita delle piante e sulla formazione dei frutti (allegagione). Va tenuto presente, infatti, che le temperature ottimali per la crescita e la fruttificazione del pomodoro variano di notte da 13 a 16° C, e di giorno da 22 a 26° C. Sopra i 30-35° C l'allegagione diventa difficoltosa e i frutti in fase di maturazione non si colorano perfettamente di rosso, ma possono predominare tonalità giallo-aranciate, perché non si forma più il colorante rosso (licopene) ed emerge di conseguenza il colore del carotene.

Il consiglio che diamo al lettore è comunque quello di non coltivare una sola varietà, perché l'adattabilità alle diverse situazioni climatiche ed ambientali può, cambiando le varietà, risultare diversa anche in modo apprezzabile. Bisogna inoltre sottolineare che diversificando le varietà si ottengono non solo prodotti con differenti caratteristiche gustative, ma pure con maggiore o minore resistenza a malattie e parassiti, precocità e produttività.

Ricordiamo a questo proposito che è disponibile anche per il piccolo orticoltore un discreto numero di varietà affermate o nuove da affiancare a quelle coltivate tradizionalmente (un articolo su questa varietà è stato pubblicato nel n. 2/2003, pag. 19). (*Redazione*)

La varietà di pomodoro Cuore di bue è piuttosto suscettibile all'attacco di malattie

UN AGLIO SOTT'OLIO CHE HA PERSO IL CARATTERISTICO SAPORE

Ho comperato un vasetto di aglio sott'olio, a cui era stato tolto quasi completamente il caratteristico sapore. Sono un appassionato di vegetali conservati e quindi vorrei sapere se si tratta di una specie particolare di aglio, oppure se esiste qualche trattamento che rende questo ortaggio quasi insapore.

Renzo Turco
Udine

L'aglio acquistato dal lettore potrebbe essere stato sottoposto ad una cottura o semicottura (scottatura) che ne ha attenuato il sapore.

L'aglio viene coltivato appositamente per il sapore e le proprietà medicinali

Il sapore caratteristico, che si manifesta quando da crudo viene tagliato o schiacciato, sembra sia dovuto all'azione di un enzima (allinasi) che trasforma la alliina contenuta nei bulbilli in allicina che dà appunto all'aglio il gusto e le caratteristiche particolari.

È l'aglio crudo – e questo vale per tutte le varietà – che mantiene tutte le proprietà alimentari e curativo-preventive. Quando viene sottoposto a lavorazioni (ad esempio quando viene disidratato e ridotto in polvere, per evitare che si addensi viene aggiunta una piccola quantità di amido) e dopo cottura perde parte di queste sue caratteristiche anche se è sempre conveniente consumarlo.

Pare che coltivando l'aglio in terreni molto poveri di zolfo il sapore diminuisca notevolmente. Bisogna però chiedersi se un prodotto di questo tipo ha una effettiva validità, infatti le caratteristiche dell'aglio sono date proprio dalla presenza di sostanze solforate.

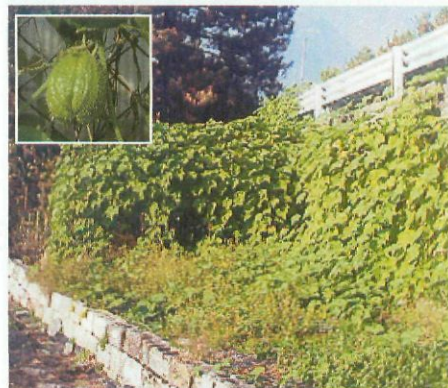
Concimando con fertilizzanti che contengono zolfo (perfosfato minerale, solfato di potassio, solfato ammonico e anche zolfo macinato, specialmente in terreni alcalini) si migliorano le caratteristiche complessive che fanno dell'aglio un ingrediente essenziale di molti piatti delle nostre regioni ed un prodotto di grande interesse per le proprietà medicinali (vedere l'articolo pubblicato sul n. 12/2003, pag. 61). (*Redazione*)

LA ZUCCA SPINOSA VEGETA IN MODO MOLTO RIGOGLIOSO

Incuriosito dal vostro articolo sulla zucca spinosa (n. 9/2002, pag. 25), ne ho provato la coltivazione, con esito soddisfacente, fin troppo direi! Come potete vedere dalla foto che vi allego, pur senza particolari concimazioni, una sola pianta, vegetando in modo rigoglioso, ha tappezzato un muro, la struttura di una serra fredda e invaso un'aiola dell'orto. Vista l'abbondanza della produzione, vorrei comunque continuare a coltivarla; vi chiedo perciò qualche consiglio su come limitarne lo sviluppo poiché, notando che i frutti si trovano all'estremità di lunghi tralci, temo che una cimatura degli stessi sia controproducente.

Adriano Gardin
Trontano (Verbania)

La zucca spinosa (*Sechiun edule*) è una specie rustica che può dare risultati veramente sorprendenti, specialmente quando si verificano lunghi periodi di caldo, come nella primavera-estate del 2003. Giustamente il lettore rileva che sarebbe poco indicata la cimatura dei fusti per limitare lo sviluppo della pianta. Un modo appropriato per «guidare» lo sviluippo della zucca spinosa sta nell'aumentare le distanze d'impianto fino a 4 metri sulla fila. Inoltre anche se, di solito, si lasciano vegetare tutti i fusti che si sviluppano dal seme che si trova all'interno del frutto, potrebbe essere conveniente, nel caso del lettore, tenerne solo due-tre già dalle primissime fasi di crescita.

Si raccomanda infine di limitare le concimazioni. (*Redazione*)

La rigogliosa pianta di zucchetta spinosa del nostro lettore

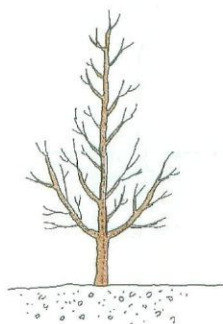
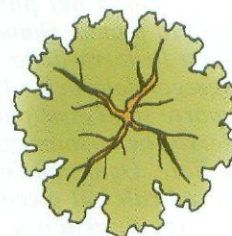
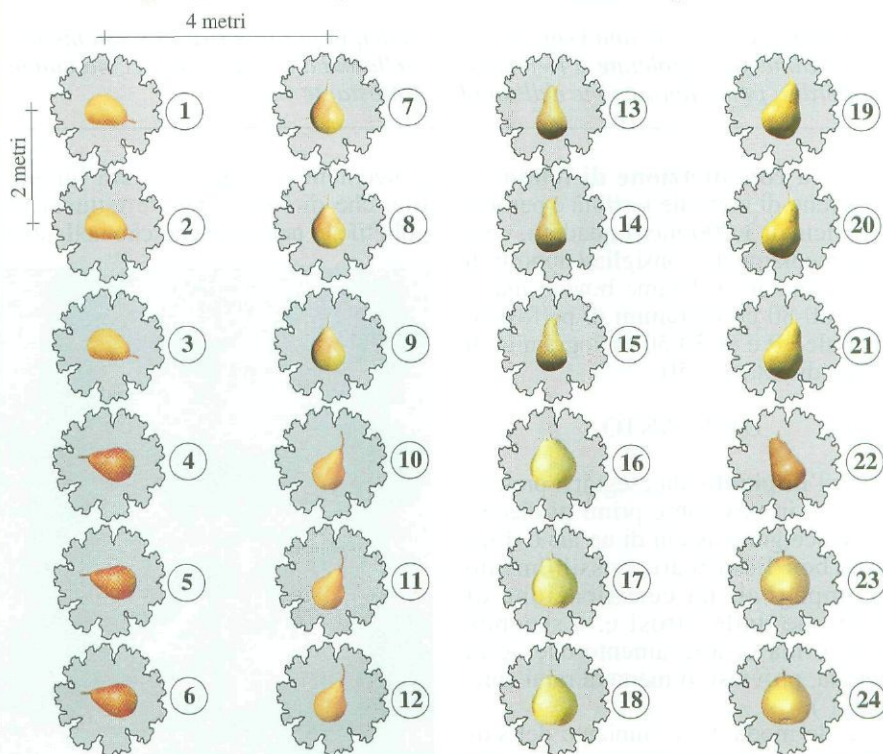
L'impianto di un piccolo pereto e un progetto valido per tutta Italia

Vi proponiamo l'impianto di 24 piante di pero, delle varietà descritte sul numero scorso, che vi forniranno frutti da metà luglio a fine anno. Dopo la preparazione del terreno (sono sufficienti 200 metri quadrati di superficie) si procede alla piantagione degli astoni innestati delle varietà prescelte, preferibilmente in novembre-primi di dicembre

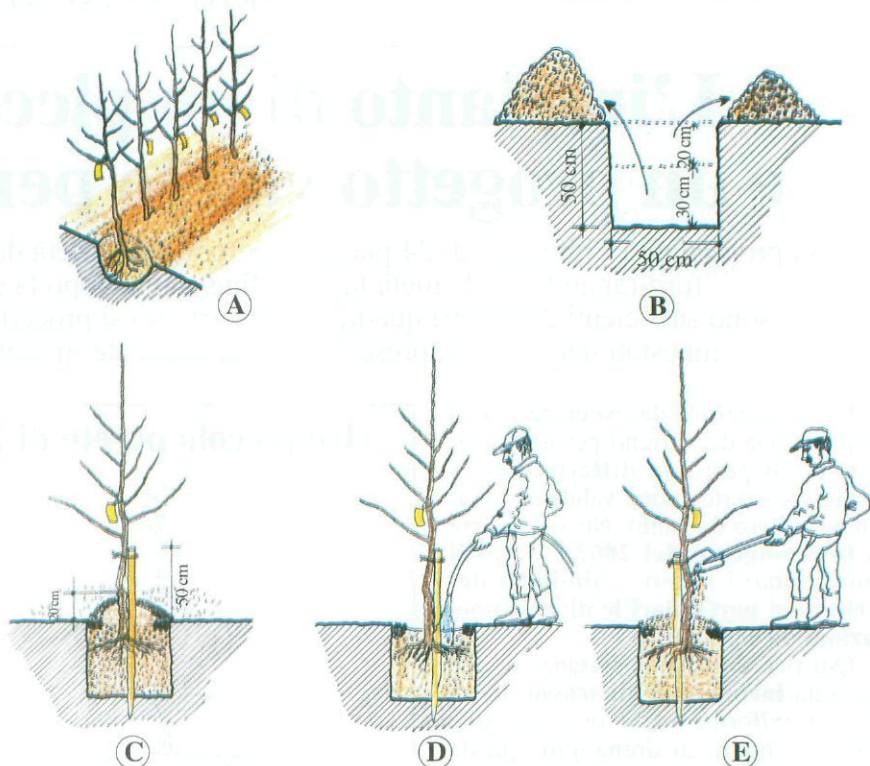
Le lavorazioni da eseguire per la preparazione del terreno per una piantagione di peri non differiscono da quelle spesso ricordate, valide per qualunque albero da frutto. **Ne «i Lavori» di luglio-agosto del 2003** – ai quali rimandiamo i lettori – **abbiamo descritto nei particolari le diverse operazioni da compiere**.

Qui ricordiamo l'importanza di una accurata **lavorazione di scasso**. In un terreno uniforme anche in profondità, senza problemi di drenaggio, questa operazione può essere fatta con un ripuntatore; invece in un suolo costituito da strati di diversa natura, di cui alcuni argillosi, conviene ricorrere all'aratro per poterli rompere e rimescolare. L'aratro, d'altra parte, consente di meglio effettuare la concimazione di fondo poiché permette di mescolare alla terra i concimi organici e minerali eventualmente necessari per arricchirla. A tale proposito non bisogna dimenticare l'importanza che ha la sostanza organica nei riguardi dei microrganismi che vivono nel terreno e che sono i principali, insostituibili artefici delle condizioni che favoriscono una regolare ed equilibrata nutrizione delle piante. Pertanto la concimazione di fondo con letame, come in varie occasioni è stato ricordato, è utile non tanto per le sostanze nutritive, che in proporzione alla sua quantità esso contiene in misura limitata, quanto per il supporto che dà alla vita dei microrganismi del suolo e per gli effetti che ha sulla sua natura fisica.

La profondità da raggiungere con la lavorazione di scasso deve essere determinata anche in base all'espansione in profondità dell'apparato radicale del portinnesto prescelto (si veda a questo proposito quanto detto sul numero scorso alle pagine 32-33).

Un piccolo pereto di 24 piante allevate a fusetto

Altezza pianta: 3-3,5 metri — *Diametro chioma: 2-2,5 metri*

Il progetto consigliato di circa 200 metri quadrati

Esempio di pereto di circa 200 m² che permette di disporre di pere da metà luglio a fine anno, come precisato nel n. 12/2003 a pag. 32, con piante allevate a fusetto (questa forma verrà illustrata nel prossimo numero). Ogni albero allevato a fusetto deve avere a disposizione da 5 a 10 metri quadrati di superficie a seconda che si adotti un portinnesto debole o uno vigoroso. Le distanze di impianto qui indicate sono per piante su portinnesti di buona vigoria (Cotogno BA 29) e per un terreno fertile. Legenda: **1-2-3** *Coscia,* **4-5-6** *Butirra precoce Morettini (o Spadona estiva),* **7-8-9** *Dr. Jules Guyot,* **10-11-12** *William,* **13-14-15** *Abate Fétel,* **16-17-18** *Decana del Comizio,* **19-20-21** *Conference,* **22** *Kaiser,* **23-24** *Passa Crassana. Si intende che la disposizione delle varietà può essere variata a piacimento purché Coscia resti sempre in fila esterna per godere di ottima illuminazione e Decana del Comizio resti sempre in una fila intermedia per essere meglio impollinata*

La messa a dimora di un astone

A-*Se gli astoni provenienti dal vivaio non possono essere subito piantati, devono venire interrati in una fossetta, tenendoli separati e verticali, e coprendoli con terra fine o sabbia umide fino quasi al punto di innesto. Se trascorre molto tempo asciutto, ripristinare l'umidità. Attenti a non perdere le etichette.*
B-*Per la piantagione, in un terreno con buon drenaggio, si scava una buca larga circa cm 50x50 e profonda altrettanto, mantenendo separata la terra dei primi 20 cm circa da quella sottostante.*
C-*Al momento di porre a dimora l'astone, se volete assicurarlo a un paletto tutore, piantate questo sul fondo della buca, press'a poco nel punto in cui dovrà cadere la pianta. Quindi rimettete nella buca la terra dello strato più basso, disgregandola bene. Poi cominciate a disporre su di essa, più o meno a cono, la terra, bene sminuzzata, dello strato superiore. Ogni tanto appoggiate l'apparato radicale sul piccolo cumulo fino a che, aggiungendo o togliendo terra, vedete che l'apparato radicale rimane più o meno al livello che aveva in vivaio. In ogni caso il punto di innesto dovrà risultare a circa 20 cm sopra il livello medio del terreno circostante. Coprite l'apparato radicale con la rimanente terra scavata dai primi 20 cm, portandola fino quasi ai margini superiori della buca, in modo che, se ne avete, possiate disporre ai margini della buca stessa qualche forcata di letame maturo, come mostra il disegno; attenti però che il letame non vada a contatto con le radici.*
D-*Innaffiate ora con una ventina di litri di acqua per favorire l'assestamento e l'adesione della terra fra le radici.*
E-*Finalmente completate il riempimento della buca facendo un piccolo cumulo che, fatto con la terra asciutta, impedirà la perdita per evaporazione dell'umidità sottostante*

Per la **concimazione di fondo**, in un terreno di normale fertilità e per una superficie di 1.000 metri quadrati, vengono mediamente consigliati apporti di 30-50 quintali di letame bovino maturo, di 60-80 chilogrammi di perfosfato minerale-19 e di 30-50 chilogrammi di solfato di potassio-50.

L'IMPIANTO

Per l'**impianto**, da eseguirsi preferibilmente in novembre-primi di dicembre, si scelgono astoni di un anno d'innesto ben lignificati, possibilmente accompagnati da certificazione di esenzione dalle virosi e, a seconda della forma di allevamento che verrà adottata, provvisti o meno di rami anticipati [1].

Per le modalità di impianto del singolo astone vi rimandiamo alle illustrazioni e alla didascalia del riquadro qui sopra. Ricordate solo che, se dopo la piantagione il tempo decorre molto asciutto, sarà bene rinnovare l'irrigazione.

Per evitare che la concorrenza esercitata dalle **erbe infestanti** freni lo sviluppo delle giovani piante, è senz'altro conveniente la pacciamatura lungo la fila, che di solito viene effettuata con polietilene nero, a meno che nella campagna non siano presenti le arvicole (topi campagnoli). Questi roditori, infatti, possono trovare facile rifugio e diffusione sotto la pacciamatura e rodere le radici degli alberi, danneggiandoli irreparabilmente. In questo caso, trattandosi di una piccola superficie, è più conveniente ricorrere al diserbo manuale per una striscia di terra di 60-80 centimetri a cavallo del filare.

Dopo l'impianto si può distendere sulla fila un telo di polietilene nero. Se però c'è la presenza di topi è preferibile ricorrere al diserbo manuale

Giorgio Bargioni

[1] Nel prossimo numero illustreremo nel dettaglio le forme di allevamento più diffuse per il pero e le modalità di formazione della chioma a partire da un astone (visibile nella foto qui a fianco).

Puntate pubblicate.
- Pero: le caratteristiche dell'albero e le sue esigenze (n. 11/2003).
- Pero: dieci varietà consigliate per un piccolo frutteto di famiglia (n. 12/2003).
- Pero: l'impianto di un piccolo pereto e un progettino valido per tutta Italia (n. 1/2004).

Prossimamente.
- Forme di allevamento, potatura, cure colturali e raccolta.

Risposte ai lettori

VARI MODI PER AIUTARE L'IMPOLLINAZIONE DELL'ACTINIDIA

Durante un piccolo e amatoriale corso di ortofrutticoltura si è parlato di fecondazione dei fiori del kiwi mediante caprificazione. Io ignoro di che si tratti, anche dopo aver fatto le più ampie consultazioni librarie. Si tratta di una nuova tecnica?

Giuseppe Sommatis
Bioglio (Biella)

Il dizionario di lingua italiana Zingarelli con il termine caprificare indica «favorire la fecondazione dei fiori di fico domestico, sospendendo ai rami le infiorescenze del caprifico». Il caprifico è il fico selvatico. Crediamo che ci voglia molta fantasia per estendere questo termine alla fecondazione del kiwi (che sarebbe più corretto chiamare actinidia) effettuata appendendo dei rami maschili alle piante femminili per aumentarne l'impollinazione.

L'impollinazione dell'actinidia avviene per mezzo degli insetti e del vento.

L'***impollinazione con gli insetti***. Le *api* (**a**) sono dei buoni impollinatori specialmente se prima di immetterle nell'actinidieto si usano alcuni accorgimenti come:
- sfalciare le erbe sotto le piante poco prima della fioritura dell'actinidia:
- immettere le api nell'actinidieto quando vi è il 50% dei fiori aperti;
- immettere nel frutteto delle arnie particolarmente forti;
- togliere melari e telaini di covata contenenti polline e miele;
- nutrire tutti i giorni l'arnia con soluzioni zuccherine;
- mettere delle apposite trappole cattura-polline all'entrata dell'arnia. Il polline raccolto dalle api, prelevato ogni 2-3 ore, può essere utilizzato per la fecondazione con metodi liquidi.

Actinidia: fiore femminile (in alto) *e fiori maschili* (in basso)

Il polline delle piante maschili ha un colore bianco sporco, mentre quello delle piante femminili è bianco candido. Se le api sono poste nell'actinidieto dall'inizio della fioritura dei maschi fino all'inizio della fioritura delle femmine, esse porteranno all'arnia molto polline maschile, mentre quando sono in piena fioritura le piante femminili i due tipi di polline saranno nelle stesse proporzioni.

Importante è che nelle vicinanze non vi siano in fioritura robinie, zucchini, meloni, ecc., perché in questo caso gli insetti sarebbero attirati dai fiori di queste piante.

a-*Ape*

Buona azione hanno anche i *bombi* (**b**) (che sono simili alle api ma di forma più grossa e tozza) e i *sirfidi* (**c**) che sono delle mosche di dimensioni diverse con l'addome zebrato come quello delle vespe e che si reggono in aria anche stando ferme (surplace).

b-*Bombo*

c-*Sirfide*

L'***impollinazione con il vento*** spesso non è sufficiente per fornire delle ottime produzioni. Il periodo di fioritura dura pochi giorni (5-8) e spesso i forti venti non danno i risultati sperati, solo le brezze forniscono un buon aiuto.

L'***impollinazione manuale*** in polvere o liquida dà invece degli ottimi risultati. Questo tipo di impollinazione può essere fatta prelevando il polline dalle piante maschili, manualmente per mezzo di una aspirapolvere, e poi soffiandolo o portandolo con delle palline di spugna direttamente sui fiori.

L'impollinazione liquida consiste nel miscelare il polline a dell'acqua demineralizzata assieme a sostanze che evitino l'aggrumarsi del polline e ne aumentino la fecondità (come ad esempio l'acqua borica, reperibile in farmacia); il liquido va poi spruzzato sui fiori femminili con uno spruzzatore manuale o una pompa a spalla. (*Giovanni Rigo*)

LA POTATURA DELL'UVA SULTANINA

Possiedo una vite di uva sultanina e vorrei sapere come devo potarla per avere una buona produzione.

Andrea Lisotto
Santo Stino di Livenza (Venezia)

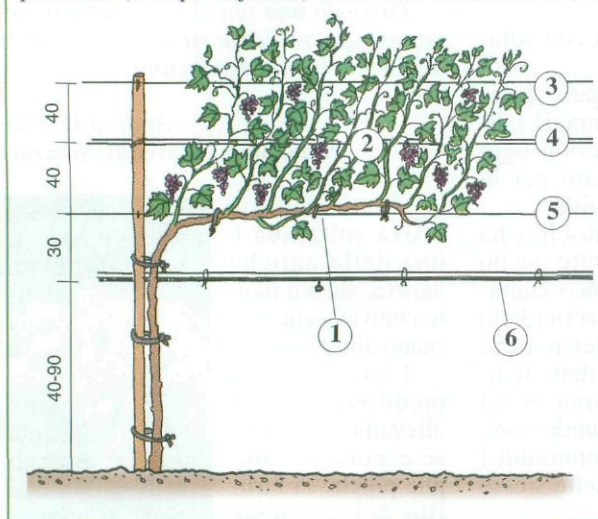
Uva sultanina

Complimenti! L'uva sultanina è una delle antiche varietà, ancora molto coltivate, che meritano attenzione.

L'uva sultanina predilige forme di allevamento espanse e potature lunghe poiché la fertilità delle gemme basali è bassa. Ora, senza conoscere in che modo è allevata la pianta del lettore, è arduo dare indicazioni precise.

Partiamo da principi generali. Con la potatura si controlla l'espressione vegetativa e produttiva della pianta stessa. Una *potatura troppo ricca* tende a far produrre molti grappoli, magari causandone anche una maturazione incompleta; una *potatura povera* induce a una vegetazione forte, con poca produzione, non necessariamente ben matura. Occorre ricerca dell'equilibrio dunque. Per ottenere questo scopo deve porsi, munito di forbici, davanti alla pianta, ma, prima di tagliare, è bene fermarsi un attimo a valutare lo stato vegetativo. Si inizia con il contare le gemme lasciate con la potatura dello scorso anno. Dopo di che si valuta la quantità e qualità dei tralci che tali gemme hanno espresso. Se lo scorso anno si è tagliato troppo lungo, lasciando anche troppi capi a frutto, si noterà che non tutte le gemme hanno originato tralci e che molti tralci lungo il capo a frutto sono mingherlini. In questo caso si inizia a ridurre di un 20-30% la carica di gemme. Se la vegetazione è forte, con tralci dell'anno molto vigorosi, si corregge, aumentando il numero di gemme. Se ci si trova davanti a una pianta equilibrata si mantiene il numero di gemme dell'anno prima.

Quanto al tipo di taglio, la Sultanina è fertile a partire dal terzo-quarto nodo. Se la pianta è su una pergola i capi a frutto devono essere di 7-8 gemme. Gli speroni, cioè i tagli a due gemme, servono solo per creare vegetazione per il futuro ma sono nulla o poco produttivi. Se si ha una spalliera, si potrà optare per mantenere un paio di capi a frutto di 18-20 gemme l'uno. Una sorta di Guyot doppio insomma. *(Roberto Miravalle)*

Allevamento della vite a Guyot. *Questo sistema prevede la stesura del tralcio di potatura (o capo a frutto) rinnovato annualmente, all'altezza di 70-120 cm dal suolo. La struttura di sostegno si avvale di pali posti a 4-5 metri di distanza l'uno dall'altro e con un'altezza fuori terra di metri 1,5-2,2.* **1**-*Tralcio di potatura rinnovato annualmente.* **2** *Germogli dell'anno portanti i grappoli.* **3**-*Filo zincato del n. 16.* **4**-*Fili zincati binati del n. 16; la disposizione binata consente di inserire tra i fili la nuova vegetazione.* **5**-*Filo portante di acciaio del diametro di 2 mm.* **6**-*Tubazione dell'impianto irriguo a microjet su filo zincato*

FORMA DI ALLEVAMENTO A GUYOT PER VITIGNI LOCALI

Ho un piccolo vigneto con tre varietà di uva: Bonarda, Dolcetto e Ciliegiolo. Vorrei sapere il tipo di potatura ottimale, non conoscendo la loro fertilità basale.

Luca Mattei
Isola del Cantone (Genova)

Il Bonarda ha una buona fertilità basale. Se è veramente Bonarda. Se però le barbatelle provenivano dall'Oltrepò Pavese o del Piacentino, la questione sarebbe diversa, perché a dispetto della definizione popolare si tratterebbe di Croatina, che invece ha una fertilità basale molto bassa.

Il Dolcetto ama potature medio-lunghe e ancor più il Ciliegiolo. Una comune forma di potatura può essere il Guyot con un solo capo a frutto di 8-10 gemme per Bonarda e Dolcetto, con un paio di gemme in più per il Ciliegiolo. Con una raccomandazione: il Dolcetto non ama carichi d'uva elevati. Lo stesso dicasi del generoso Ciliegiolo. Eventualmente consigliamo al lettore di diradare nelle annate in cui la fertilità delle gemme è elevata, in modo da garantire una maturazione ottimale. *(Roberto Miravalle)*

MELO E NOCE: PROBLEMI CON CARPOCAPSA E AFIDI

Coltivo circa 50 piante da frutto di diverse specie. Il mio vicino coltiva, fra le varie piante, sei meli molto grandi e un noce con un diametro di circa 50 cm. Il vicino non esegue alcun trattamento sulle piante; io, invece, oltre a tre trattamenti invernali con ossicloruro di rame, faccio altri tre trattamenti con altri prodotti (olio bianco+Pomarsol+Pirimor; Confidor+Pomarsol; Pirimor+Pomarsol).

Se la vegetazione si riempie di nuovo di afidi, posso ripetere il trattamento con il Confidor?

C'è poi il problema della carpocapsa: ho parlato più volte con il vicino, ma non sono riuscito a convincerlo a trattare le sue piante. Come posso convincerlo o cosa posso fare?

Paolo Baccarin
Padova

Purtroppo non esistono strumenti legislativi per obbligare il vicino a realizzare trattamenti contro la ***carpocapsa (verme delle mele)***. Questo insetto non rientra infatti fra le avversità per le quali esistono decreti di lotta obbligatoria. Questi riguardano altre avversità comprendenti ad esempio la processionaria del pino, la cocciniglia di S. Josè, il virus Sharka, la flavescenza dorata della vite, il virus della bronzatura del pomodoro, la diabrotica del mais, il cancro colorato del platano, eccetera.

Sopra: *adulto di carpocapsa (Cydia pomonella), apertura alare 20 mm.* Sotto: *larve (18-20 mm)su mele*

Per il contenimento dei danni della carpocapsa, al nostro lettore non resta che realizzare trattamenti contro le diverse generazioni impiegando preparati con attività ovicida o larvicida, seguendo con trappole a feromoni l'andamento dei voli delle diverse generazioni al fine di un corretto posizionamento dei trattamenti (vedi n. 4/2003, pag. 51).

Relativamente all'impiego di Confidor (non classificato) per la lotta agli ***afidi***, questo preparato, secondo quanto indicato in etichetta, può essere impiegato una sola volta all'anno (alla dose di 50 ml per 10 litri di acqua). Nei confronti di eventuali reinfestazioni tardive si può utilizzare thiametoxam (Actara-Syngenta, non classificato), alla dose di 40 grammi per 1.000 metri quadrati di frutteto (indicativamente 40 grammi per 100 litri d'acqua considerato un volume di distribuzione di 100 litri di miscela insetticida per 1.000 metri quadrati di frutteto). (*Aldo Pollini*)

Afidi verdi (lunghi da 1,3 a 2,3 mm)

ALBICOCCHI COLPITI DA MONILIA

Vorrei un consiglio per una malattia che ha colpito i miei tre albicocchi (mi hanno detto che potrebbe essere monilia). La malattia colpisce soprattutto la parte terminale dei rami esterni ed alti, in particolare quelli esposti a nord. I rami evidenziano il danno dopo la fioritura (fine marzo-primi di aprile), e presentano gommosi nel punto dove il ramo sano diventa malato. Le foglie e i frutti colpiti appassiscono e si seccano. Ogni anno effettuo un trattamento autunnale con rame alla caduta foglie, e lo ripeto prima dell'apertura delle gemme. Tratto gli albicocchi anche con bitertanolo all'inizio della primavera, seguendo i consigli dei «Lavori del mese». Di che malattia si tratta? Cosa posso fare?

Renzo Bertolini
Prasco (Alessandria)

I germogli avvizziti sono stati interessati da un attacco di moniliosi (*Monilia laxa*). La malattia si manifesta durante la fioritura o immediata-

mente dopo, soprattutto nelle annate con elevati livelli di umidità per piogge ripetute e nebbie.

Le infezioni avvengono attraverso i fiori per poi propagarsi ai rametti, causando l'avvizzimento dei fiori e delle foglie, nonché la comparsa di cancri con essudati gommosi che determinano la morte della parte del rametto posta oltre la zona cancerosa.

Ramo di albicocco attaccato da monilia

Per il contenimento delle infezioni si può intervenire in prefioritura e immediatamente dopo impiegando tebuconazolo-4,35 (non classificato, Folicur SE-Bayer CropScience), alla dose di 30 ml per 10 litri d'acqua. Inoltre è bene asportare e bruciare i rametti colpiti da malattia. (*Aldo Pollini*)

MANDARINI CON TRONCHI E BRANCHE MALATE

Gli alberi di mandarino di cui vi invio delle foto producono ogni anno molti frutti favolosi in gran quantità. Qualcuno però recentemente mi ha detto che hanno il cancro e che prima o poi li perderò. Vorrei sapere se è possibile fare qualcosa per salvarli.

Antonio Palomba
Capri (Napoli)

I tronchi dei vecchi alberi di mandarino del nostro lettore sono in condizioni davvero precarie e complesse da un punto di vista fitosanitario. Si rilevano estese carie a pozzetto in prossimità del pedale di due piante, una vecchia lesione da probabile gommosi su una grossa branca con fessurazioni e scollamento della corteccia, nonché in un altro caso il traumatico decorticciamento longitudinale di un'ampia porzione del tronco e delle relative branche con la messa a nudo del legno sottostante. Se il lettore vuole salvaguardare la produttività dei suoi mandarini, deve imparare a tutelare e a rispettare meglio la buona funzionalità della loro corteccia.

Alcune carie possono formare una specie di pozzetto all'interno del tronco degli agrumi: sono certamente tra le carie più pericolose a causa del persistente ristagno di acqua piovana

Per quanto riguarda le ***carie***, si deve procedere con la slupatura, rimuovendo del tutto le parti legnose ormai marce e friabili e portando poi il legno fino alla zona sana (di colore bianco) con attrezzi di taglio ben affilati. Si disinfetta con spennellature a base rameica (ad esempio 100 grammi di ossicloruro di rame-50, bio, irritante o nocivo, in circa 1-2 litri d'acqua) e si ricopre con mastice cicatrizzante. Nel caso in cui rimanga sul tronco un pozzetto, dove l'acqua piovana potrebbe persistere, è necessario riempire il buco con materiali inerti, ad esempio un po' di cemento, impermealizzandone la superficie superiore (sempre con il mastice oppure con il catrame liquido) per far scivolar via la pioggia.

In merito alla ***vecchia lesione*** sulla branca deve provvedere a rimuovere le strisce di corteccia già morta e distaccata ed a rifilare leggermente il legno fino alla parte più chiara. Anche in questo caso si devono effettuare delle spennellature rameiche sulla zona interessata e la copertura con il mastice per impedire la bagnatura della ferita.

Il ***decortecciamento longitudinale*** ha causato una buona risposta dell'albero che mostra un naturale callo di cicatrizzazione ai margini della lunga ferita. Quindi non resta che aiutare la pianta di mandarino con un sottile velo di mastice da passare sulle parti nude del legno. *(Salvo Manzella)*

LAMPONETO INFESTATO DAL CONVOLVOLO

Ho una coltivazione di lamponi rossi dove si sono propagate erbe infestanti tra cui il convolvolo.

Potete indicarmi un diserbante selettivo da distribuire sul terreno per distruggere le infestanti senza danneggiare le radici dei lamponi?

Romolo Simonelli
Occhieppo Inferiore (Biella)

Il convolvolo (*Convolvulus arvensis*), chiamato comunemente vilucchio, è un'infestante di difficile estirpazione.

La pianta è perenne e presenta un apparato radicale molto profondo che consente la sopravvivenza allo strappo unitamente ad una eccezionale resistenza alla siccità. Durante la fase vegetativa sviluppa degli steli della lunghezza di 80-90 cm, a portamento strisciante ma dotati di una rapida volubilità appena incontrano un sostegno vivo o morto.

Sostegni di qualunque tipo – come piante da siepe, rete metallica, canne usate per sostenere gli ortaggi, paletti, ecc. – si prestano per attrarre gli steli striscianti i quali si avvolgono rapidamente con numerose e strette spire. L'avvolgimento della pianta sul sostegno, oltre ad essere rapido, dà addirittura l'impressione che presenti un aspetto stimolante sul vigore vegetativo dell'infestante. L'avvolgimento del convolvolo sulle piante provoca un effetto soffocante, riduce la penetrazione del sole e della luce, fa diminuire sensibilmente la produzione, aumenta l'umidità prolungando la presenza di rugiada e favorisce lo sviluppo del marciume da botrite (o muffa grigia).

Fiori di convolvolo

La difesa contro questa infestante, quando lo sviluppo si verifica lungo il filare di lamponi, di rovo senza spine, di ribes e di altre specie di piccoli frutti, risulta praticamente impossibile e, soprattutto, pericolosa per le piante coltivate. Infatti, una superficiale sarchiatura in prossimità delle piante coltivate (in particolare il lampone) può arrecare dei danni alle radici e limitare lo sviluppo dei polloni senza peraltro debellare l'infestante che ricaccia rapidamente dalla radice. L'impiego di un diserbante disseccante, oltre a comportare il rischio di provocare danni alle piante coltivate, determina il seccume della parte aerea del convolvolo il quale ricaccia prontamente dalla radice, vigoroso come prima. Un diserbante a base di glifosate è pericoloso per le piante coltivate e non è in grado di debellare completamente l'infestante in quanto non può essere distribuito lungo il filare a ridosso dei cespugli di lampone, rovo o altri piccoli frutti.

Alla luce di queste considerazioni, per debellare l'infestazione conviene eliminare il filare di lamponi infestato, ripulire il terreno dal convolvolo con una profonda lavorazione o con l'impiego di diserbanti a base di glifosate, e rifare il nuovo impianto quando l'infestante risulta sparita. (*Raffaele Bassi*)

Il cece, una leguminosa da granella adatta per il centro-sud

Questa interessante coltura trova spazio nelle rotazioni dell'Italia centro-meridionale, dove ogni anno se ne coltivano 4.000-5.000 ettari. Pianta frugale e miglioratrice del terreno, si adatta ai terreni più difficili, agli ambienti siccitosi e raramente viene attaccata da parassiti. Non necessita di particolari tecniche di coltivazione e può dare un discreto reddito

La necessità di un'agricoltura più rispettosa dell'ambiente (quella che l'Unione europea chiama eco-compatibile) impone avvicendamenti che alternino colture miglioratrici (quelle appartenenti alla famiglia delle Leguminose) a colture sfruttatrici (quali sono i cereali) per mantenere il più possibile inalterata la fertilità del suolo negli anni. Inoltre il cambiamento delle abitudini alimentari che oggi prevede un sempre maggiore utilizzo di proteine vegetali rende particolarmente interessante l'introduzione delle cosiddette colture proteaginose.

Le colture di questo gruppo hanno la caratteristica di avere un alto contenuto proteico e una buona conservabilità, ed appartengono principalmente alla famiglia delle Leguminose. Le specie comunemente coltivate sono, in ordine di importanza, il fagiolo, il cece, il pisello proteico [1], la fava, la lenticchia e il lupino. In questo articolo descriviamo la coltivazione del cece.

Fonte: Istat

In Italia, nel 2003, la superficie occupata dalla coltura del cece è stata di 4.569 ettari, con una produzione totale di 57.243 quintali (media 12,5 quintali per ettaro). La coltivazione interessa tutta l'area centro-meridionale (in verde), ma è diffusa in particolare in Sicilia (1.500 ettari), Basilicata (1.000 ettari), Puglia (900 ettari) e Calabria (400 ettari)

ORIGINI E CARATTERISTICHE DELLA PIANTA

Il cece (*Cicer arietinum*) è una pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle Leguminose; ne esistono due tipi:

- il tipo «Kabuli» con semi grandi di colore chiaro, con piante tendenzialmente erette, coltivato nei Paesi mediterranei, in Africa e in America;
- il tipo «Desi» a semi piccoli di colore scuro, utilizzato quasi esclusivamente in Asia.

Il primo è originario dell'area del Mediterraneo, mentre il secondo dell'Asia sud-occidentale.

L'introduzione della coltura risale a tempi molto antichi. In Italia è coltivato esclusivamente il tipo «Kabuli».

La pianta presenta un **apparato radicale** ben sviluppato, con una radice principale fittonante in grado di cercare l'umidità residua del terreno in profondità. Il **fusto** è ruvido, assai ramificato (soprattutto alla base), rivestito di peli; la pianta ha un portamento da prostrato (nelle vecchie varietà) a completamente eretto (nelle varietà moderne) ed è alta da 30 a 70 centimetri; le **foglie** sono provviste di un corto picciolo e sono composte da 7-15 foglioline, allungate od ovali, e sono seghettate.

I **fiori** sono piccoli, isolati, prevalentemente bianchi, talvolta tendenti al rosa o al violetto. Il **baccello** è peloso, corto, tondeggiante e contiene 1-2 **semi** arrotondati, lisci o rugosi in relazione alla varietà, di colore biancastro o giallo-crema tendente al brunato.

Se si guarda il seme di fianco si riscontra la somiglianza con una testa d'ariete, da cui la denominazione specifica di *Cicer arietinum*.

Il cece è una pianta a sviluppo indeterminato, cioè continua a vegetare e, contemporaneamente, a produrre fiori finché trova le condizioni ambientali adatte. Pertanto sulla stessa pianta si possono osservare la presenza di baccelli già formati alla base e la produzione di fiori nelle parti alte.

Foto: archivio L'Informatore Agrario

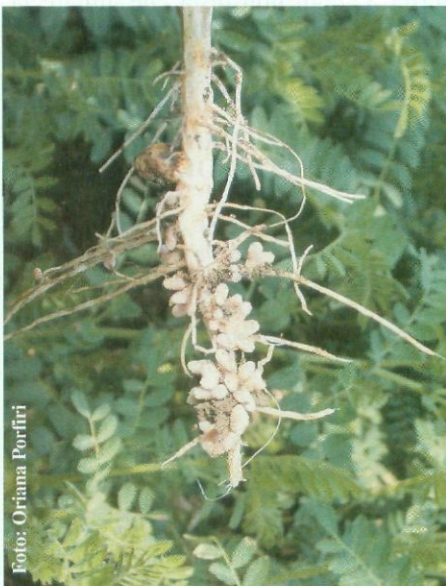



Foto: Oriana Porfiri

A sinistra. *Piantine di cece a due settimane dalla nascita: si noti la radice principale fittonante in grado di cercare l'umidità residua del terreno in profondità, caratteristica che mette la pianta al riparo dalla siccità.* A destra. *Tubercoli radicali su una radice di cece: come per tutte le Leguminose, la simbiosi con i batteri del genere Rhizobium, in grado di fissare l'azoto dall'atmosfera, consente di omettere o ridurre al minimo gli apporti di concimi azotati*

Foto: archivio L'Informatore Agrario

Foto: archivio L'Informatore Agrario

A sinistra. *Le foglie del cece sono provviste di un corto picciolo e sono composte da 7-15 foglioline, allungate, ovali e seghettate; i fiori sono piccoli, isolati, bianchi o tendenti al rosa o al violetto.* Al centro. *Varietà di cece a fiore bianco.* A destra. *I baccelli del cece (nella foto ripresi nella fase di riempimento) sono pelosi, corti, tondeggianti e contengono 1-2 semi*

IL CLIMA E IL TERRENO ADATTI

Questa pianta si adatta ai terreni più difficili e resiste bene alla siccità per la buona strutturazione dell'apparato radicale che è espanso e profondo.

⚠ Sono comunque da escludere i terreni freddi, umidi, gli ambienti di fondovalle, poco ventilati, in quanto il ristagno di umidità risulta deleterio per l'allegagione.

Il cece ha un ciclo produttivo primaverile-estivo che dura circa 150 giorni. In Italia centro-meridionale la semina si effettua da febbraio ad aprile; è possibile anticiparla alla fine dell'autunno negli ambienti più caldi e con varietà adatte a questa epoca di semina (resistenti alla «rabbia» e al freddo). La pianta è molto sensibile ai ritorni di freddo, ma nelle zone asciutte è comunque consigliabile anticipare le semine in maniera da sfuggire alla siccità estiva.

Per una buona riuscita della coltura è necessario che ci siano piogge abbondanti all'inizio della coltivazione, mentre nel prosieguo il clima deve essere asciutto.

Lo sviluppo della pianta dipende dalla fertilità del suolo e dalla disponibilità d'acqua. Terreni molto fertili e freschi determinano una forte crescita della pianta, ma questo spesso va a discapito della produttività (in questi casi si dice che «fa paglia»).

LA SCELTA DELLE VARIETÀ

Trattandosi di una coltura minore, per il cece non è mai stato fatto un lavoro di miglioramento genetico al pari di altre grandi colture. Soltanto negli ultimi dieci anni è iniziata una vera e propria attività in tale direzione e sono state costituite alcune varietà iscritte al Registro Nazionale delle Varietà.

Oltre al seme di alcune varietà migliorate, sono disponibili diverse varietà locali che sono adattate alle specifiche condizioni agro-climatiche della zona

I semi del cece sono arrotondati, lisci o rugosi, di colore biancastro o giallo crema tendente al brunato

di origine; la loro coltivazione è quindi consigliabile soltanto in queste aree.

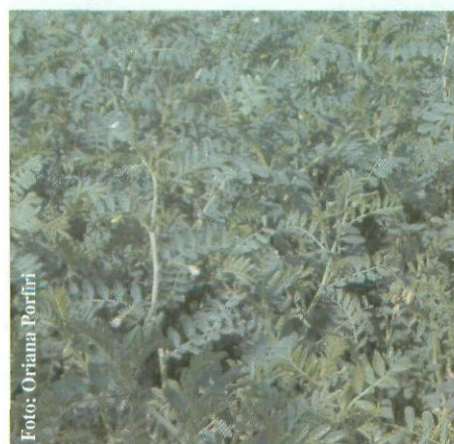
Tra le varietà di cece che risultano disponibili in commercio citiamo le seguenti (tra parentesi il nome delle ditte che le producono e/o commercializzano, vedi indirizzi in calce all'articolo):
- *Aiala* (Cois '94);
- *Ares* (Sais);
- *Cicerone* (Sis);
- *Corlian* (Consorzio Aprocel);
- *Etna* (Pro.se.me.);
- *Kairo* (CGS) mediamente suscettibile alla «rabbia»;
- *Molian* (Consorzio Aprocel);
- *Pascià* (Agroservice e Sativa) resistente alla «rabbia»;
- *Principe* (Sais) suscettibile alla «rabbia»;
- *Reale* (Agroservice) nuova varietà della quale saranno disponibili piccole quantità di seme per la stagione 2004-2005; seme disponibile a regime per la stagione 2005-2006;
- *Rubino* (Cois '94);
- *Sultano* (Agroservice e Sativa) resistente alla «rabbia»; è disponibile anche semente ottenuta da coltivazioni biologiche;
- *Vulcano* (Pro.se.me.).

Segnaliamo che, come risulta dal consuntivo statistico dell'Ente nazionale sementi elette (che cura i controlli sulle colture da seme), *Sultano*, *Vulcano*, *Kairo*, *Pascià* ed *Etna* risultano essere le varietà più riprodotte e pertanto più facilmente reperibili sul mercato.

LA PREPARAZIONE DEL TERRENO E LA SEMINA

Il cece, essendo una leguminosa, precede nella rotazione la coltivazione dei cereali (come frumento, orzo, avena, ecc.).

La tecnica colturale è simile a quella dei cereali e inizia con la lavorazione del terreno ad una profondità di 30-40 centimetri. Tale operazione va effettuata prima dell'autunno (specialmente nelle zone siccitose e in presenza di terreni argillosi) con un aratro o un

Foto: archivio L'Informatore Agrario

A sinistra. *Coltura di cece all'inizio della fioritura.* A destra. *Coltura di cece della varietà Molian*

Alcuni parassiti del cece. **1**-*Larva di nottua perforatrice (Heliothis armigera), mm 30.* **2**-*Adulti di tonchio (mm 2,5-3) su fagioli. Questi insetti possono attaccare anche i ceci conservati in magazzino.* **3**-*Foglia di cece con pustole di ruggine*

ripuntatore al fine di consentire l'accumulo di acqua negli strati profondi durante il periodo invernale. In primavera si procede ad un ripasso del terreno utilizzando un estirpatore o un erpice a dischi. Questa operazione consente inoltre di eliminare molte infestanti (in prevalenza graminacee) nate nel periodo invernale.

Alla fine di febbraio o nel mese di marzo si effettua la preparazione del letto di semina che inizia con lo spargimento di 3 quintali per ettaro di perfosfato minerale-19 oppure, nei terreni più poveri, di 1,5 quintali per ettaro di fosfato biammonico 18-46. La somministrazione di potassio è necessaria solo nei terreni in cui è presente in misura insufficiente.

Se avete necessità di distribuire del letame fatelo prima dell'aratura. Il cece non è fra le colture che sfruttano al meglio l'apporto di sostanza organica (come il mais o il sorgo), ma il terreno ne trae comunque notevole benificio.

Si provvede quindi ad interrare il concime e a ripassare definitivamente il terreno utilizzando un erpice a molle. È importante effettuare questa operazione correttamente al fine di avere un terreno ben livellato che consentirà una semina regolare, a profondità uniforme, e favorirà una rapida nascita delle piantine e una agevole raccolta.

Per la semina si devono deporre nel terreno da 25-30 fino a 50 semi per metro quadrato, pari a 80-120 kg di seme per ettaro, in relazione alla grandezza del seme ed all'epoca di semina. Utilizzerete più seme se questo è grande e se effettuerete la semina anticipatamente in quanto alcune piante potrebbero perire per il freddo.

Una pratica molto utile, ma spesso dimenticata, è la concia che si può effettuare utilizzando prodotti a base di ossicloruro di rame (ad esempio Polvere Caffaro o Rame Caffaro Blu), in ragione di grammi 100 per quintale di seme per preparati al 32% di rame metallico e di 200 grammi per quintale per i prodotti contenenti il 16% di rame.

La semina viene fatta utilizzando una seminatrice di precisione (del tipo utilizzato per il mais o la bietola) ponendo le file a distanza di circa 40 cm, oppure utilizzando una normale seminatrice da frumento alla quale vengono chiusi due distributori ogni tre facendo attenzione che sia provvista di rulli e denti in grado di far passare il seme senza romperlo.

Ultimata la semina è opportuno effettuare una rullatura.

LE CURE COLTURALI

Diserbo. Nei primi due mesi di vita il cece soffre molto per la competizione delle erbe infestanti, pertanto se vi trovate in presenza di terreni dove è facile la comparsa di malerbe effettuate subito dopo la semina un intervento di diserbo con prodotti a base di pentimetalin (ad esempio Messidor EC della Isagro-Italia, dose 1,5-3 litri per ettaro) o con la miscela imazetapir+pentimetalin (Pursuit della Cyanamid Agricoltura, dose 2 litri per ettaro).

La coltura si avvantaggerebbe molto di una o più sarchiature, ma nella pratica tali cure non vengono quasi mai effettuate.

Irrigazione. Il cece è una coltura che non necessità di irrigazione.

Difesa dai parassiti. Durante la coltivazione raramente si riscontrano attacchi di parassiti animali alla coltura grazie alle secrezioni acide prodotte dai peli dell'intera pianta, comunque il cece può essere danneggiato da un dittero (*Liriomyza cicerina*) o da un lepidottero (*Heliothis armigera*), mentre molto preoccupanti possono essere gli attacchi ai semi in magazzino causati dal tonchio (*Callosobrucus chinensis*) le cui larve provocano numerose erosioni all'interno.

Tra i parassiti vegetali che interessano talvolta la coltura troviamo la fusariosi (*Fusarium orthoceras*), la ruggine (*Uromyces ciceris-arietini*) e la «rabbia» o antracnosi (*Ascochyta rabiei*). Tra queste la più temibile è la rabbia che provoca il disseccamento di tutta la parte aerea della pianta ed è favorita dalle basse temperature e da condizioni di elevata umidità (soprattutto dell'aria) per periodi prolungati. È consigliabile quindi non anticipare le semine nelle zone a rischio, non far tornare il cece nello stesso terreno prima di tre anni e impiegare varietà tolleranti o resistenti.

Va posta molta attenzione anche alla presenza di orobanche (*Orobanche crenata*) specialmente se il terreno è stato coltivato di recente a fava.

Per combattere tutte queste avversità l'unico strumento possibile è l'applicazione di una corretta pratica agronomica. Per le orobanche in particolare, non essendo disponibili prodotti diserbanti specifici, si devono rispettare innanzitutto le rotazioni evitando coltivazioni ripetute di leguminose.

Per le avversità fungine, oltre alla concia, vanno rispettati la densità e il periodo di semina, le concimazioni e tutte le operazioni colturali vanno eseguite nei tempi giusti.

Gli attacchi di insetti su questa coltura sono rari e, in ogni caso, un eventuale intervento va accuratamente ponderato con un tecnico.

A sinistra. *La «rabbia» o antracnosi (Ascochyta rabiei) è la più temibile delle malattie del cece; essa provoca il disseccamento di tutta la parte aerea della pianta ed è favorita dalle basse temperature.* A destra. I *sintomi della «rabbia» sulle foglie e sul fusto*

LA RACCOLTA E L'UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Nel periodo di fine giugno-luglio (sud e isole) e agosto (zone interne e alte del centro Italia), quando le piante si presentano ingiallite, si procede alla raccolta. Per piccolissime superfici questa può essere eseguita manualmente, sradicando le piante e facendole seccare qualche giorno sull'aia per poi batterle.

Di norma però la raccolta viene effettuata a macchina utilizzando una normale mietitrebbiatrice con l'accortezza di diminuire la distanza tra battitore e controbattitore e la velocità del battitore, di ridurre al minimo la velocità dell'aspo e di utilizzare appropriati crivelli di separazione della semente.

L'operatore dovrà inoltre avere l'accortezza di non effettuare la trebbiatura durante le ore più calde della giornata, poiché si romperebbero molti semi e aumenterebbero le perdite di granella, e di non intervenire su piante coperte da rugiada o eccessivamente umide, poiché il seme assumerebbe una consistenza «gommosa» e andrebbe ad intasare la griglia del battitore. Il prodotto ottenuto sarà costituito per il 90-95% da semi interi e per il restante 5-10% da semi rotti e da impurità.

Dalla coltivazione del cece si possono ottenere produzioni assai variabili, dai 10 ai 25 quintali per ettaro di granella che viene valutata dal punto di vista commerciale in relazione alla grandezza: più grande è il prodotto, maggiore sarà il suo valore. Infatti prima di essere commercializzati i ceci vengono calibrati, cioè cerniti con griglie dotate di fori di diametro variabile tra i 7 e i 9 millimetri, e ripuliti da tutte le impurità e dal prodotto spezzato. A diametri diversi dei vagli corrispondono differenti calibri commerciali: 29/30, 30/31 e oltre 33.

L'industria richiede un prodotto grande, con calibro a partire da 30/32, uniforme e privo di impurità.

Attualmente i prezzi medi del prodotto si attestano sui 45-50 € a quintale per il calibro 29/30; 50-55 € a quintale per il calibro 30-31; 70 € a quintale per il calibro superiore a 33.

La coltura del cece ai sensi del Reg. Cee 1644/96 ha diritto ad un aiuto comunitario di 181 € per ettaro. Inoltre la superficie dichiarata a cece non entra nel calcolo della produzione aziendale, né della superficie a seminativo ai fini del calcolo del set-aside.

La completa maturazione del cece si evidenzia con l'ingiallimento delle piante. Per piccolissime superfici la raccolta si può eseguire manualmente, di norma però la si effettua utilizzando una normale mietitrebbiatrice

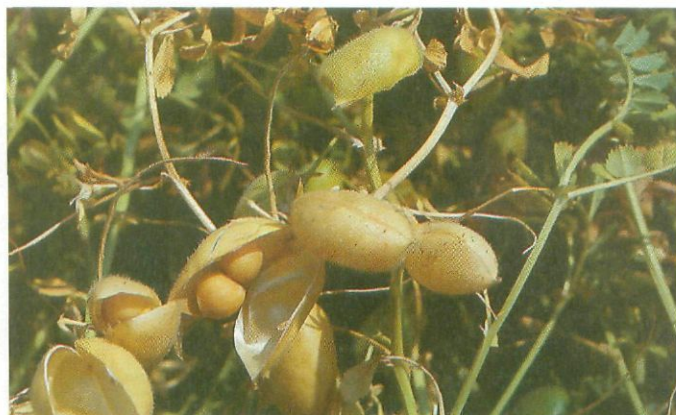



Foto: archivio Luciano Cretti

Complessivamente la coltivazione del cece può fornire in media 900-950 € ad ettaro, a fronte di circa 350-400 € di spese. Il reddito ritraibile dalla coltura è quindi paragonabile a quello del grano tenero; naturalmente sarà molto più elevato nel caso della vendita diretta del prodotto al consumatore finale (i ceci secchi vengono venduti mediamente a 2 € al chilogrammo).

L'orobanche della fava (Orobanche crenata) è una pianta priva di clorofilla che parassitizza in particolare le leguminose. Nella foto: germogli di orobanche (indicati dalle frecce)

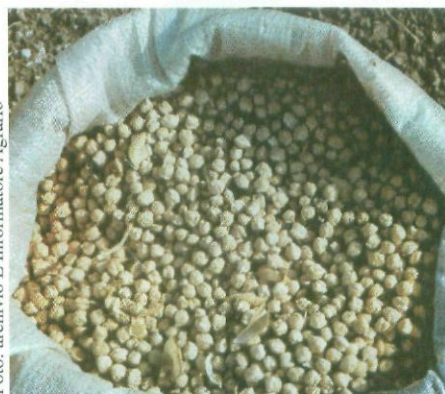



Foto: archivio L'Informatore Agrario

I semi del cece possono essere consumati freschi, crudi o cotti, o fatti germinare; i semi secchi vengono utilizzati cotti o macinati e ridotti in farina

Per quanto riguarda l'utilizzazione del prodotto, i semi freschi possono essere consumati, crudi o cotti, o fatti germinare, mentre i semi secchi vengono utilizzati in cucina cotti per zuppe, o macinati e ridotti in farina per focacce (farinata).

Pietro Fiore

(1) Vedi *Vita in Campagna* n. 9 e 10 /2003.

Indirizzi di Ditte che producono e/o commercializzano sementi delle varietà di cece citate nel testo:

– *Agroservice spa* - Frazione Rocchetta - 62027 San Severino Marche (Macerata) - Tel 0733 636011;

– *CGS-Compagnia Generale Servizi* - Via Campagna 1/c - 05021 Acquasparta (Terni) - Tel. 0744 943791 - Fax 0744 930733;

– *Cois '94 spa* - Contrada Valatelle, 18 - 95032 Belpasso (Catania) - Tel. 095 912749 - Fax 095 913186;

– *Consorzio Aprocel scrl* - zona Paip - 85026 Palazzo San Gervasio (Potenza) - Tel. 0972 45569 - Fax 0972 82135;

– *Pro.se.me. srl* - Contrada Grottacalda, 1 - 94015 Piazza Armerina (Enna) - Tel. 0935 956833;

– *Sais* - Società agricola italiana sementi - Via Ravennate, 214 - 47023 Cesena (Forlì-Cesena) - Tel. 0547 384121/384250 - Fax 0547 384089;

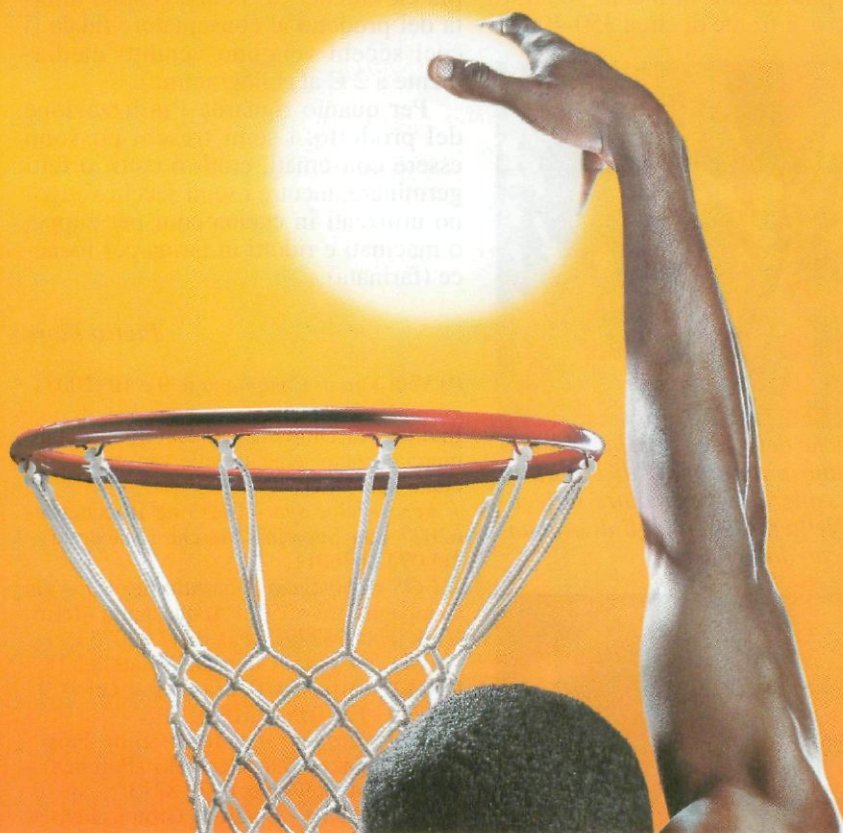
– *Sativa soc. coop. arl* - Via Calcinaro, 2425 - 47023 Cesena (Forlì-Cesena) - Tel. 0547 380310;

– *Sis-Società italiana sementi* - Via Mirandola, 1 - 40068 S. Lazzaro di Savena (Bologna) - Tel. 051 6223111- Fax 051 6257699.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-12-2003

La redazione ringrazia la dott.ssa Oriana Porfiri, agronomo, per la gentile concessione di molte delle foto che corredano l'articolo e per le utili informazioni fornite. Ringrazia inoltre la dott.ssa Paola Crinò, ricercatrice presso l'Enea - C.R. Casaccia - UTS Biotecnologie, protezione della salute e degli ecosistemi (Roma), per le notizie fornite riguardo alle varietà di cece commercializzate in Italia.

Ciclo di coltivazione del cece

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Preparazione del terreno									▬	▬		
Semina			primaverile ▬	▬							autunnale ▬	
Raccolta							▬	▬				

Risposte ai lettori

LA DIABROTICA DEL MAIS

Quest'estate nella mia zona si è parlato di un parassita, la diabrotica, molto pericoloso per le coltivazioni di mais. Volevo saperne di più.

Marco Borchiellaro
Mantova

La diabrotica *(Diabrotica virgifera virgifera)* è un parassita del mais che allo stadio di larva erode le radici, mentre gli adulti si nutrono delle sete della spiga, del polline e delle foglie. Il danno principale è quello provocato dalle larve sulle radici. Attualmente la diabrotica è presente in alcune zone di Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte ed Emilia-Romagna.

Foto: Bosio, Sfr-Piemonte/ L'Informatore Agrario

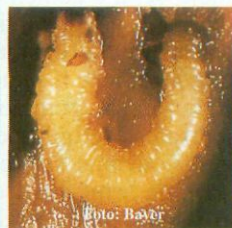



Foto: Bayer

Insetto adulto (mm 4-6) e larva (mm 10-12) di diabrotica

Obbligatorietà. Nelle zone in cui la diabrotica è presente devono essere adottate misure obbligatorie di controllo (stabilite dal decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 21 ottobre 2001 e dai successivi provvedimenti regionali). La difesa si basa su misure agronomiche (rotazione colturale, ecc.) e, dove la diabrotica ha raggiunto livelli elevati, su uno o due trattamenti insetticidi in luglio-agosto. Al riguardo si precisa che la distribuzione di geodisinfestanti sul terreno alla semina del mais e l'impiego di semente conciata con insetticidi (Gaucho, Regent, ecc.) hanno un effetto incerto e non risolutivo.

Prima di intraprendere qualsiasi azione in merito, si deve contattare il Servizio fitosanitario regionale per conoscere le zone dove il parassita è presente, le misure di controllo da adottare e i prodotti insetticidi da utilizzare. Il lettore dovrà rivolgersi al Servizio fitosanitario della Regione Lombardia (Piazza IV Novembre, 5 - Milano - Tel. 02 67658017 - Fax 02 6690018 - E-mail: servizio.fitosanitario@regione.lombardia.it)

Informiamo i lettori che questo argomento verrà approfondito in un prossimo articolo. *(Umberto Grigolo)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 9-12-2003

L'acquisto e la manutenzione di un trattore di piccola potenza

Nell'acquisto di un trattore si deve valutare, oltre alle caratteristiche costruttive e al prezzo, anche l'impiego prevalente. Le operazioni di manutenzione ordinaria devono essere inserite stabilmente nel corretto uso del trattore e vanno eseguite con puntualità, perizia e buon senso. Per le operazioni di manutenzione straordinaria conviene invece rivolgersi a officine specializzate

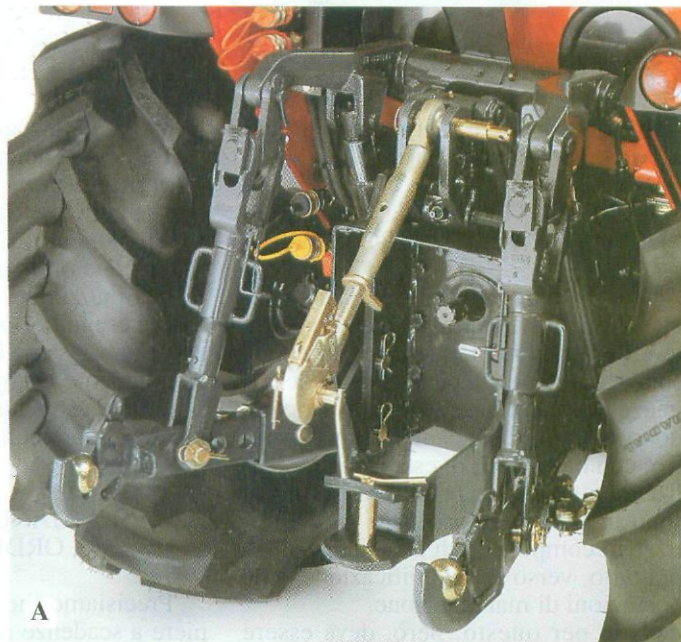
Le trattrici di piccola potenza (quelle da noi prese in considerazione vanno dagli 11 ai 26 kW), realizzate per operare nelle piccole aziende o nel settore del giardinaggio, sono di norma proposte direttamente dalle case costruttrici con tutta una serie di attrezzature e di accessori per usi estremamente vari. In pratica avviene che una casa costruttrice si preoccupi di costruire e collaudare un'attrezzatura in modo che sia perfettamente abbinabile a un trattore che già possiede, verificandone in particolare la compatibilità sotto il profilo delle modalità di attacco, della possibilità di sollevamento, della potenza assorbita e del corretto funzionamento dell'attrezzo abbinato.

ORIENTARSI IN UN MERCATO RICCO DI SOLUZIONI

Spetta all'acquirente, invece, sapersi orientare e ben valutare la compatibilità di un'attrezzatura con le esigenze della sua azienda. Ed è per venire incontro alle diverse esigenze che le case costruttrici spesso propongono attrezzature di dimensioni e caratteristiche diverse. Generalmente è anche possibile rifornirsi di attrezzature appartenenti ad altre case costruttrici poiché le prese di potenza, i sollevatori e gli attacchi idraulici (**A**) presenti su un trattore sono di norma unificati secondo le norme internazionali.

Un fondamentale punto di riferimento per orientare le diverse scelte rimane comunque la ditta costruttrice (o il rivenditore) che può indicare le caratteristiche di una particolare attrezzatura e la reperibilità della stessa presso la rete di rivenditori sul territorio nazionale.

Le tipologie di attrezzature abbinabili ai piccoli trattori sono molte e tra queste non è sempre facile per l'acquirente trovare quelle che soddisfano al meglio le sue esigenze. Le attrezzature, infatti, interessano settori quali la lavorazione del terreno, il trasporto, la movimentazione di materiali, la manutenzione di tappeti erbosi e/o giardini, i trattamenti alle piante con l'utilizzo di dispositivi a volte diversi tra di loro.

I trattori di cui ci stiamo occupando in questa serie di articoli (potenza compresa tra 11 e 26 kW) hanno caratteristiche che permettono il collegamento di numerose attrezzature (**B**) portate sia anteriormente che posteriormente o anche trainate.

Anche la possibilità, poi, di utilizzare diverse tipologie di pneumatici (**C**), da quelli normali per i terreni lavorati a quelli in versione garden con profilo del battistrada a piccole tacche, permette di

A

B

ARATRI

FRESATRICE ROTATIVA

TRINCIAERBA

ATOMIZZATORE PORTATO

C

1

2a 2b

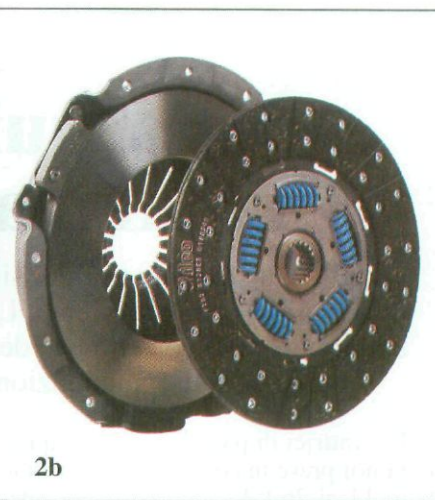
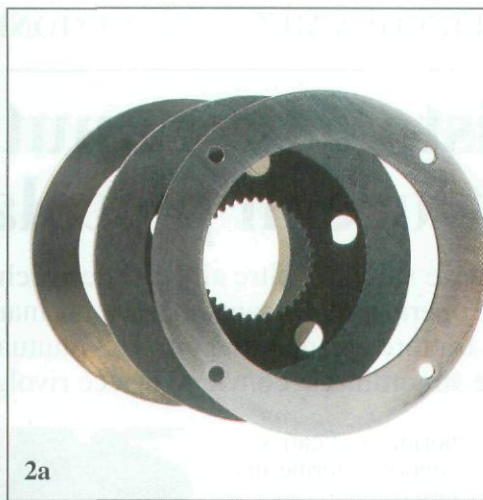
abbinare le attrezzature più adatte all'ambiente in cui si opera.

LA MANUTENZIONE, FATTORE DI LUNGA VITA DEL TRATTORE

Pur distinguendosi per le caratteristiche costrittive tecnologicamente avanzate e l'estetica moderna, i trattori attuali sono stati progettati per soddisfare le esigenze dei clienti che a un trattore richiedono soprattutto una lunga durata operativa con bassi costi di esercizio. Per realizzare tutto questo le ditte costruttrici si sono in gran parte orientate verso l'utilizzo di componenti di alta qualità e, soprattutto, verso la semplificazione delle operazioni di manutenzione.

Non per questo, però, deve essere sottovalutata l'importanza degli interventi di manutenzione che influiscono sulla durata e sulla funzionalità del trattore e ripagano largamente del tempo e dei materiali impiegati per la cura dello stesso.

I trattori di recente costruzione sono dotati di un _cofano monostruttura ribaltabile_ (**1**) che consente un'accessibilità totale al vano motore e a tutti i maggiori componenti soggetti a manutenzione, oltre ad agevolare un rapido controllo quotidiano.

Per la frequenza della ***manutenzione ordinaria*** del motore si vedano i singoli interventi di seguito elencati.

La programmazione degli interventi di ***manutenzione straordinaria*** viene invece fatta in officina ogni 2.100 ore di funzionamento. Comunemente la manutenzione ordinaria – come il controllo e la pulizia del filtro dell'aria – può essere eseguita senza particolari attrezzi; in ogni caso è buona norma leggere attentamente e imparare a conoscere il libretto di uso e manutenzione che deve essere sempre consultato prima di ogni intervento.

LA MANUTENZIONE ORDINARIA

Precisiamo che gli interventi da compiere a scadenze prestabilite sono assai variabili in funzione del modello e risulta quindi difficile fornire indicazioni valide in tutti i casi. Le notizie che seguono sono perciò di tipo generico e vogliono solo indicare i corretti criteri di base secondo i quali la manutenzione ordinaria dovrebbe essere attuata.

● **Controllo del funzionamento di freni (2a) e frizione (2b)**. Solitamente queste parti non sono soggette a registrazioni: i comandi idraulici di innesto e disinnesto della frizione e dei freni sono esenti da regolazioni in quanto l'apparato idraulico interviene automaticamente nel recupero di «giochi» e vibrazioni. Per garantire comunque un funzionamento sempre perfetto è consigliabile _controllare periodicamente il livello del liquido della frizione e dei freni_ (**3**) nei rispettivi serbatoi (può essercene anche uno solo per entrambi). L'olio non deve scendere al di sotto del livello minimo che è indicato solitamente da una linea orizzontale. Per eventuali rabbocchi bisogna usare il liquido specifico per freni e bisogna evitare nel modo più assoluto l'uso di liquidi con caratteristiche differenti. Eseguite inoltre le operazioni osservando scrupolosamente le misure di prevenzione (guanti).

3

Maneggiare con cura l'olio idraulico che presenta elementi di tossicità e attacca la vernice.

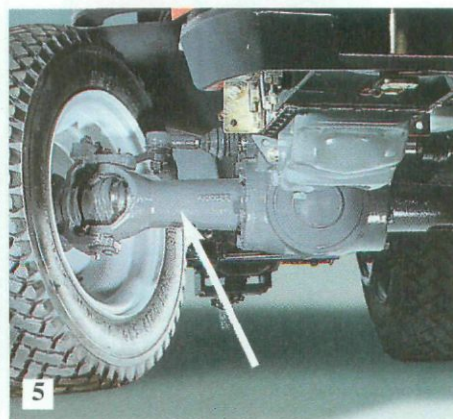
Nel caso in cui il funzionamento di freni o frizione non fosse regolare è consigliabile rivolgersi a una officina autorizzata, attrezzata di tutti gli strumenti idonei per intervenire.

● **Verifica che il sistema di lubrificazione e quello di raffreddamento del motore siano in piena efficienza**. Comunemente si raccomanda di cambiare l'olio del motore ogni 100-120 ore di funzionamento; questo permette di eliminare i residui accumulati in fase di funzionamento del motore che potrebbero danneggiare le parti con cui vengono a contatto.

Il filtro dell'olio lubrificante (**4**) deve essere controllato ogni 250 ore di lavoro; in alcuni casi si deve ricorrere alla sostituzione.

La lubrificazione degli organi in movimento deve essere curata per i cuscinetti e gli assali (vedi freccia) _delle ruote_ (**5**), le leve della frizione e del freno e

4

5

tutte le parti che compongono il gruppo dello sterzo. Inoltre, in tutti i punti in cui sono posti degli ingrassatori si deve intervenire con un grasso specifico a mezzo dell'apposito iniettore.

6

Per quanto riguarda il _sistema di raffreddamento_ **(6)** _nei circuiti a fluido è utile verificare frequentemente il livello_ **(7)** e, almeno ogni 200 ore di funzionamento, scaricare il contenuto e rifornire con una nuova miscela (mantenete la concentrazione del liquido protettivo rispetto all'acqua nelle percentuali indicate dalla casa costruttrice).

Se invece il motore è raffreddato ad aria, è necessario procedere alla pulizia delle alette di raffreddamento del cilindro, almeno ogni 100 ore di lavoro, con gasolio o altro tipo di liquido detergente, utilizzando delle spazzole o un raschietto.

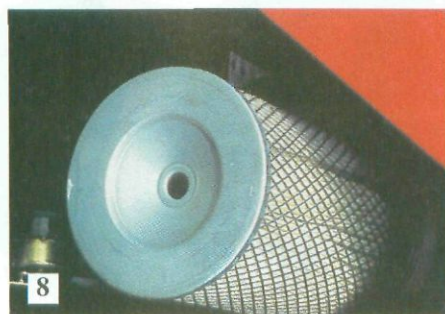
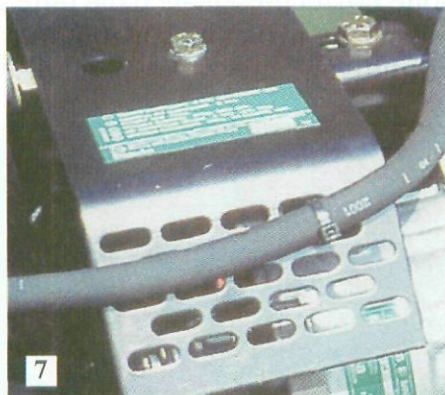
● **Pulizia dei filtri dell'aria e del combustibile**. Pulite frequentemente i filtri (sia dell'aria che del combustibile) in modo da evitare l'entrata nel motore di corpi estranei. Il _filtro dell'aria_ **(8)** in ambienti molto polverosi deve essere controllato ed eventualmente sostituito ogni 25 ore di lavoro (per il ricambio è bene contattare il concessionario).

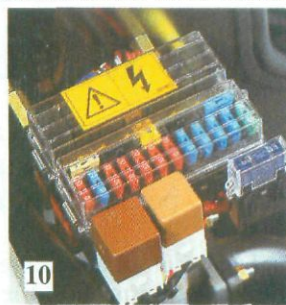
Anche il filtro del carburante (gasolio o benzina) deve essere controllato ogni 100 ore di lavoro (pure in questo caso potrebbe essere necessario contattare il concessionario).

● **Regolazione della corsa delle leve**. _Regolate la corsa di alcuni organi che comandano il funzionamento del motore e delle altre parti_ **(9)** (leve del freno, della frizione, dell'acceleratore). Queste operazioni possono risultare semplici anche grazie alle istruzioni presenti sul libretto di uso e manutenzione.

7

8

9

● **Controllo delle parti elettriche**. Le connessioni elettriche sono solitamente raggruppate in un'unica _centralina_ **(10)** nella quale è anche possibile rilevare gli eventuali guasti che si verificano.

10

● **Regolare manutenzione della batteria**. La batteria deve essere controllata ogni 25 ore di lavoro. Si devono pulire tutte le parti esterne e, nei modelli in cui è previsto, rimuovere con attenzione i coperchi dell'accumulatore, oltre a controllare il livello del liquido interno (elettrolito) in ogni cella (il livello deve essere 5 mm circa al di sopra delle placche della cella stessa). Dopo una lunga sosta (1-2 mesi) potrebbe essere necessario ricaricare la batteria utilizzando gli appositi caricatori e attenendosi alle istruzioni sul libretto di uso e manutenzione.

Tenete anche conto che prima di intervenire su qualsiasi parte dell'impianto elettrico del trattore occorre staccare sempre la batteria.

Arnaldo Zenti

Puntate pubblicate.

● I trattori di piccola potenza sono ideali per l'agricoltura amatoriale (n. 11/2003).
● I trattori di piccola potenza: il posto guida e la sicurezza del lavoro (n. 12/2003).
● L'acquisto e la manutenzione di un trattore di piccola potenza (n. 1/2004).

Fine

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-12-2003

Alcune novità da Eima Garden per la piccola agricoltura e il giardinaggio

Vi presentiamo alcune delle molte novità presentate dalle ditte all'Eima del novembre scorso: una falciatrice idrostatica, un tagliasiepi e un irroratore con motori a 4 tempi, due agevolatrici a batteria per la raccolta di olive e altri frutti, un'attrezzatura per il diserbo ecologico con il vapore

Dal 15 al 18 novembre 2003 si è tenuta a Bologna la 34ª edizione dell'Esposizione internazionale delle industrie di macchine per l'agricoltura e il giardinaggio (Eima), una delle rassegne più importanti a livello europeo e mondiale delle macchine usate in agricoltura, nel giardinaggio e nel verde pubblico, nell'industria agraria e nella zootecnia. Come da tradizione, le macchine erano suddivise in 14 settori a seconda della loro specializzazione, caratteristica questa che permette agli interessati di osservare e confrontare in un unico ambiente le diverse soluzioni meccaniche disponibili in un determinato settore.

Il settore XIII della rassegna bolognese, quello che più ci interessa da vicino, era dedicato a Eima Garden, ovvero a tutte le macchine per il giardinaggio, il verde pubblico, e i piccoli attrezzi motorizzati e a mano.

Segnaliamo qui alcune delle innumerevoli novità che abbiamo visto nel corso della nostra visita in questo settore, facendo riferimento in modo particolare alla piccola meccanizzazione (i numeri rimandano alle foto).

1

Combicut Aebi CC66, motofalcatrice idrostatica multifunzione

UNA MOTOFALCIATRICE IDROSTATICA MULTIFUNZIONE

1-Combicut Aebi CC66. Si tratta di una robusta motofalciatrice idrostatica multifunzione (taglio dell'erba, allontanamento della neve, ecc.) creata per coniugare l'esigenza di avere una macchina di buona potenza e di semplice manutenzione.

Combicut è stata concepita per impieghi lunghi e difficili. Può abbinare numerosi attrezzi grazie al sistema di attacco rapido già collaudato. È caratterizzata dal sistema di trazione continua idrostatica che prevede per ogni ruota una pompa a grande volume e un motore idraulico.

L'elettronica della trazione è di progettazione completamente nuova e permette, solo con il semplice movimento del pollice, una guida e una manovra precisa e senza scatti (in avanti e indietro).

La regolazione elettronica della velocità permette di scegliere durante la guida tre diversi settori di velocità (0-3, 0-6, 0-9 km/orari).

Per quanto riguarda la motorizzazione è stato montato un motore a benzina di 13,2 kW, solido e silenzioso, della ditta Briggs & Stratton. A richiesta è disponibile un sistema di avviamento elettronico.

In definitiva questa attrezzatura è particolarmente adatta per i terreni in pendio dove manifesta una eccellente trazione, maneggevolezza e rispetto del terreno in quanto la ruota interna nella curva non viene mai frenata, ma rimane sempre in movimento; in casi estremi, cioè quando si deve sterzare sul posto, una ruota gira in avanti e l'altra indietro.

Costo (Iva compresa): poco più di 12.000 euro.

Per informazioni: Aebi & Co. AG Farm and Public Works Equipment - P.O. Box - CH - 3401 Burgdorf - Svizzera - Tel. 0041 (0) 344216308 - Fax 0041 (0) 344216154. Potete anche rivolgervi al rappresentante per l'Italia Giovanni Micheli – cell. 0033 607767203 – che segnala agli interessati i rivenditori sul nostro territorio.

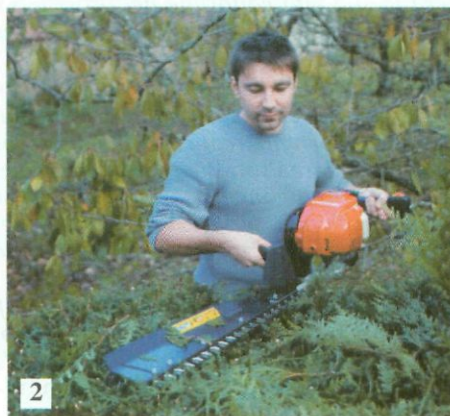
UN TAGLIASIEPI E UN IRRORATORE SPALLEGGIATO

2-Tagliasiepi HHH 25 e **3-irroratore spalleggiato WJR 2525**. La gamma Honda di attrezzi per il giardinaggio si arricchisce – a partire dal prossimo febbraio 2004 – di due nuovi prodotti: il tagliasiepi HHH 25 e l'irroratore spalleggiato WJR 2525.

Queste macchine sono le uniche sul

2

Tagliasiepi HHH 25

3

Irroratore spalleggiato WJR 2525

mercato a essere equipaggiate con un motore a 4 tempi: il GX 25 Honda a benzina. Non è quindi più necessario preparare la miscela come per i motori a 2 tempi. Studiate per offrire il massimo comfort, entrambe le macchine garantiscono la totale assenza di fumi e cattivi odori, ridotte vibrazioni e bassissima rumorosità.

Costo (Iva compresa): 540-570 euro per il tagliasiepi HHH 25. Per l'irroratore spalleggiato WJR 2525, nel momento in cui andiamo in stampa il prezzo non è ancora stato definito.

Per informazioni: Honda Italia Industriale - Via della Cecchignola, 5/7 - 00143 Roma - Tel. 06 549281 - Fax 06 54928400.

PETTINI PER LA RACCOLTA AGEVOLATA DI OLIVE E ALTRI FRUTTI

4 *Scuotivella 300* *Agrumella 350* 5

4-Scuotivella 300. Si tratta di una brucatrice a batteria per olive (e colture similari) adatta per una raccolta facile e veloce grazie ai cinque ampi shovel (denti a forma di cucchiaio) montati su pettine. I denti, in materiale plastico, ad alta resistenza, presentano flessibilità graduale. Il profilo a cucchiaio crea durante la rotazione uno spazio tra i denti che convoglia le olive e le stacca delicatamente.

Dotata di un'asta flessibile in alluminio, l'attrezzatura permette una raccolta efficace sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Il pettine è tra l'altro sganciabile e consente l'utilizzo con altre configurazioni di raccolta.

Le principali caratteristiche tecniche sono: alimentazione a batteria a 12 V, larghezza del pettine 23,5 cm, peso complessivo 1,8 kg, voltaggio motore 12 V, capacità di raccolta fino a 100 kg per operatore, asta estensibile fino a 290 cm, snodo orientabile.

Costo (Iva compresa): 650 euro.

Per informazioni: Coima - Contrada Colasante, 72 - 65010 Montebello di Bertana (Pescara) - Tel. e fax 085 8286366.

5-Agrumella 350. Si tratta di un agevolatore a batteria per la raccolta di agrumi (ma anche di mele e mandorle) che, basandosi sul consolidato principio delle serie precedenti, permette una raccolta agevole e di qualità anche per frutti più grandi.

L'attrezzatura si presenta con un pettine personalizzabile in titanio rivestito in pvc opportunamente sagomato per effettuare una raccolta ideale senza provocare danni al frutto e al ramo. Grazie alla possibilità di utilizzare aste estensibili con interruttore integrato è possibile eseguire la raccolta con grande sicurezza senza dover utilizzare scale e con notevole risparmio di tempo.

Le principali caratteristiche tecniche sono: alimentazione a batteria a 12 V, larghezza del pettine 23,5 cm, peso complessivo 1,8 kg, voltaggio motore 12 V.

Costo (Iva compresa): 750 euro.

Per informazioni: Coima - Contrada Colasante, 72 - 65010 Montebello di Bertana (Pescara) - Tel. e fax 085 8286366.

6 *Acquacide ECO 355*

UN'ATTREZZATURA PER IL DISERBO A VAPORE

6-Aquacide ECO 355. Questa attrezzatura rappresenta un'alternativa al diserbo chimico per l'eliminazione totale delle erbe infestanti. Il procedimento si basa sull'elevata temperatura dell'acqua (140 gradi) distribuita a bassa pressione (3,5 bar circa). L'acqua bollente, nebulizzata sulla vegetazione, distrugge le cellule della pianta al primo contatto. Le foglie vengono disattivate e quindi le radici si trovano prive di sostanze nutritive.

Per i trattamenti con questa attrezzatura non vengono utilizzati prodotti di sorta; si tratta quindi di interventi assolutamente sicuri per le persone e per l'ambiente. Poiché non rimangono residui nell'ambiente, subito dopo il trattamento è possibile attuare la semina o l'impianto di qualsiasi specie vegetale.

Considerando che l'opinione pubblica è largamente favorevole alla riduzione dell'impiego di prodotti chimici, questa attrezzatura si presenta come una soluzione alternativa da prendere in seria considerazione.

Costo (Iva compresa): poco meno di 23.000 euro.

Per informazioni: Agricenter - Via Facchinelle, 1 - 37014 Castelnuovo del Garda (Verona) - Tel. 045 7570194 - Fax 045 6450188.

Arnaldo Zenti

CONTROLLO INDIRIZZI AL 5-12-2003

Risposte ai lettori

LE DOSI DI ANTIPARASSITARI PER GLI ATOMIZZATORI A MOTORE

Ho acquistato una botte da 100 litri carrellata per trattamenti antiparassitari (Pompa MC 20/20): vorrei sapere se è necessario variare le dosi di antiparassitari consigliate dalle ditte produttrici e in che percentuale.

Faccio questa domanda perché, anche se ho rispettato le dosi indicate in etichetta, il mio frutteto (130 ciliegi) è stato attaccato ugualmente dalla mosca.

Aldo Cossu
Tempio Pausania (Sassari)

Con l'attrezzatura indicata dal lettore si può variare la pressione di distribuzione ed erogare un volume di acqua variabile in funzione delle dimensioni delle piante. Questo deve essere tale da assicurare la completa ed uniforme bagnatura della vegetazione, senza arrivare al gocciolamento.

Carriola dotata di gruppo motore-pompa e di serbatoio da 50-100 litri

Per quanto riguarda il dosaggio e la concentrazione delle miscele occorre attenersi scrupolosamente a quanto indicato in etichetta. Se in questa è indicato un dosaggio per ettolitro d'acqua, si deve osservare esclusivamente questa indicazione.

Se invece in etichetta è indicato un dosaggio di prodotto per ettaro, una volta che è stato determinato il quantitativo di acqua per unità di superficie (verificabile attraverso una prova in bianco con sola acqua) si può calcolare il dosaggio per ettolitro in modo da distribuire il quantitativo di prodotto indicato sulla confezione commerciale.

Facciamo un esempio: se viene indicato un dosaggio di grammi 2.500 per ettaro e il volume irrorato è di 10 ettolitri, la dose ad ettolitro sarà di grammi 250, mentre sarà doppia se il volume viene ridotto a 5 ettolitri/ettaro. (*Aldo Pollini*)

Razze locali di avicoli: l'oca Veneta

Conosciuta anche come oca Pezzata, è la classica oca italiana, allevata da sempre nelle corti delle aziende della pianura padana. La sua rusticità le consente di adattarsi a diverse situazioni di allevamento

Questa razza, conosciuta anche come oca Pezzata, è molto diffusa in pianura padana, soprattutto nell'area del nord-est. La presenza di macchie scure sul piumaggio evidenzia che è stata in passato selezionata in maniera non spinta, ed è proprio questo che le garantisce un'ottima rusticità che la rende senz'altro adatta a diverse situazioni di allevamento.

ALCUNI DATI STORICI

È la classica oca italiana, da sempre allevata nelle corti dei contadini e presente in molti dipinti che raffigurano la vita campestre. Animale molto rustico, conserva ancora nel piumaggio i segni degli incroci con le oche selvatiche che due volte all'anno utilizzavano le nostre coste orientali per le migrazioni. Durante le soste non di rado si accoppiavano con le oche domestiche rendendo difficile l'eliminazione della classiche macchie scure.

IL SUO ASPETTO

L'oca Veneta ha un portamento maestoso, ma l'andatura è lenta, pesante e goffa a terra. Al contrario è un animale assai elegante in acqua. La testa è tozza, il corpo è grosso con addome ampio e basso, il petto è muscoloso. Il collo è lungo e ripiegato. Le zampe si presentano robuste e rosate con unghie bianche.

Piumaggio. Il piumaggio è bianco con macchie scure su testa, collo, dorso e ali. Le piume sono abbondanti e ben rifornite di piumino lungo e fine. Anche il papero già alla nascita presenta delle macchie scure sul piumino giallo.

Peso. Il peso di questa razza raggiunge, e a volte supera, gli 8-9 kg. Le femmine sono un po' più leggere dei maschi.

I SUOI PREGI

L'oca Veneta è rustica e perfettamente adattabile ai diversi ambienti di allevamento. Da sempre considerata il maiale dei poveri, era alimentata presso le aziende dei contadini con gli scarti della cucina e l'erba che cresceva lungo le rive dei canali.

La produzione di uova. L'oca Veneta depone 100-120 uova all'anno, del peso che varia da 90 a 140 grammi, di colore bianco. Non denota però una buona attitudine alla cova.

La produzione di carne. Questa razza raggiunge a quattro mesi di vita il peso di 6-7 kg. Le sue carni, molto saporite, oltre che per il consumo fresco come oca da arrosto, si prestano bene anche per la trasformazione in insaccati (salami e salsicce) o in carni stagionate (prosciutto d'oca e petto affumicato).

* * *

Allevata generalmente in purezza, l'oca Veneta si presta bene anche per incroci di prima generazione. Facile da allevare, è da ritenersi idonea per valorizzare produzioni di nicchia o tipiche delle aree litoranee a parco del Veneto a del Friuli-Venezia Giulia.

DOVE SI ACQUISTA

L'oca Veneta è abbastanza disponibile presso i grandi incubatoi anche se è necessario ricercare con cura le caratteristiche che la distinguono descritte in precedenza.

Ochette di un giorno possono essere reperite presso: *Azienda Agricola Bartolotti* - Via Valeria, 108 - 48011 Fiumazzo (Ravenna) - Tel. 0544 81054 - Fax 0544 84880; *Dal Pozzolo Luigi* - Via Casona, 33 - 36050 Pozzoleone (Vicenza) - Tel. e fax 0444 462101.

Maurizio Arduin

Papero di un giorno

A sinistra: *l'oca Veneta ha un portamento maestoso, ma presenta un'andatura lenta, pesante e goffa a terra. Per contro è invece un animale assai elegante in acqua. La testa è tozza, il corpo è grosso con addome ampio e basso, il petto è muscoloso. Il collo è lungo e ripiegato. Le zampe si presentano robuste e rosate con unghie bianche. A parte il peso inferiore delle femmine, non vi sono differenze tra i sessi*

Puntate pubblicate.
- Pollo Ancona (n. 5/2002), gallina Bianca di Saluzzo (n. 6/2002), anatra Kaki Campbell (n. 7-8/2002), faraona Camosciata (n. 9/2002), oca Padovana (n. 10/2002), anatra Germanata (n. 11/2002), gallina Bionda Piemontese (n. 12/2002), gallina Padovana (n. 1/2003), tacchino Bronzato (n. 2/2003), faraona Lilla (n. 3/2003), oca Romagnola (n. 4/2003), pollo Robusta Maculata (n. 5/2003), anatra Mignon (n. 6/2003), gallina Ermellinata di Rovigo (n. 7-8/2003), gallina Polverara (n. 9/2003), tacchino Ermellinato di Rovigo (n. 10/2003), faraona Paonata (n. 11/2003), pollo Robusta Lionata (n. 12/2003), oca Veneta (n. 1/2004).

Prossimamente.
- Anatra Pechino, gallina Livornese, gallina Siciliana, pollo Valdarnese Bianca, gallina Vicentina.

Popoliamo il nostro piccolo acquario di acqua dolce con pesci... pacifici

Dopo la verifica accurata, attraverso appositi controlli, che il nostro acquario è pronto a ospitare i pesci prescelti, occorre procedere con gradualità alla loro introduzione in modo che il sistema di filtraggio entri a pieno regime e che i batteri del filtro siano proporzionalmente sufficienti a smaltire i rifiuti organici prodotti dai pesci introdotti. Orientatevi, come nel nostro esempio concreto, su specie pacifiche

Riprendiamo a occuparci del nostro acquario in fase di allestimento. Qualche giorno fa l'abbiamo fatto partire per iniziare a far circolare l'acqua nel filtro, che si deve popolare di batteri in grado di degradare le scorie inquinanti e purificare così l'acqua onde permettere la sopravvivenza dei pesci.

Come già accennato nella puntata del dicembre scorso, l'entrata in funzione di questo meccanismo di filtraggio biologico è un procedimento che richiede almeno due o tre settimane per compiersi naturalmente, ma *esistono in commercio preparati a base di batteri che, immessi nel filtro, accelerano di almeno una settimana i tempi di questa fase* perché forniscono subito all'ecosistema un'adatta colonia di partenza.

L'acquario è entrato in funzione e abbiamo cominciato a introdurre i pesci delle specie prescelte (si rimanda al riquadro della pagina seguente per le illustrazioni e le informazioni riguardo alle specie consigliate)

I DUE PESCIOLINI DI PARTENZA...

Per favorire la sopravvivenza e la proliferazione dei batteri del filtro dobbiamo comunque mettere a loro disposizione il materiale organico di cui nutrirsi, che nel nostro caso può essere fornito dalla presenza di un paio di pesciolini (potremmo chiamarli «pesci-cavia»). Scelti fra le specie più robuste ed economiche (per esempio *Tanichthys albonubes* - vedi foto a pagina seguente), essi saranno infatti i primi ospiti del nostro acquario, introdotti precocemente (dopo quattro o cinque giorni di funzionamento dell'acquario vuoto) per verificare se le condizioni dell'acqua sono compatibili con la sopravvivenza dei pesci, ma soprattutto per iniziare a produrre le scorie utili a nutrire i batteri del filtro.

Anche ai poveri pesci-cavia dobbiamo però cercare di garantire al meglio la sopravvivenza, quindi prima di introdurli nella vasca controlliamo le condizioni fondamentali relative alla temperatura e al pH dell'acqua.

... E I CONTROLLI PRELIMINARI

La **temperatura** la possiamo verificare facilmente leggendola sul termometro: essa deve aggirarsi fra i 24 e i 26° C, ma se risultasse più alta o più bassa dobbiamo correggerla agendo sulla manopolina del termostato (attenzione:

In commercio esistono appositi kit che consentono di verificare pH, durezza e nitriti dell'acqua. Vi raccomandiamo di seguire sempre le istruzioni riportate in etichetta dei prodotti

⚠ senza toglierlo dall'acqua per evitare che si guasti).

Il **pH dell'acqua** compatibile con il benessere della maggior parte dei pesci tropicali d'acqua dolce è fra 6,5 e 7 (cioè da poco acido a neutro). Lo si misura con i *kit specifici venduti nei negozi di acquariologia* e lo si corregge, se necessario, mediante l'aggiunta all'acqua della vasca di appositi liquidi acidificanti o alcalinizzanti (anch'essi reperibili nei punti vendita specializzati). Può rendersi necessario immettere i liquidi correttori e testare l'acqua più volte prima che la misurazione del pH risulti adeguata.

Per quanto riguarda altri valori biochimici dell'acqua, segnaliamo la misurazione della durezza dell'acqua e quella dei nitriti. La **durezza dell'acqua** rappresenta essenzialmente la quota calcarea dell'acqua e si misura con i test gH, ma la sua determinazione interessa

più coloro che si vogliono dedicare alla riproduzione di alcune specie con esigenze particolari e può quindi attualmente non interessarci.

Dobbiamo invece conoscere e saper controllare i **nitriti**, che si creano in seguito alla decomposizione delle sostanze organiche (avanzi di cibo, escrementi, pesci morti) e quando superano una certa soglia si trasformano in nitrati e quindi in ammoniaca (assai tossica). Ricordate che prima dell'immissione dei primi pesci-cavia non dovrebbero esserci nitriti presenti nell'acqua in quantità significativa, vista l'assenza di creature viventi, ma la misurazione dell'eventuale loro presenza in eccesso è importante al momento di procedere ad un'ulteriore immissione di pesci come pure nel periodo successivo. Quando i nitriti dell'acqua sono troppo alti e indicano quindi un inquinamento in atto, oltre, ovviamente, a non introdurre nuovi pesci occorre procedere immediatamente a un cambio parziale dell'acqua (10- 20% del totale) e scoprire la causa della loro impennata, che può essere per esempio la presenza di pesci morti o avanzi di cibo lasciati a decomporre sul fondo della vasca, oppure l'inefficienza dei batteri del filtro, troppo scarsi o addirittura assenti. Questo può avvenire, oltre che all'inizio quando l'acquario è appena partito, quando si sottopone incautamente a lavaggio il materiale filtrante. In tal caso occorre ripopolare il filtro con i preparati batterici già pronti in commercio che abbiamo citato all'inizio.

Ricordiamo anche i cosiddetti ***biocondizionatori***: si tratta di prodotti (in vendita nei negozi specializzati) i quali, aggiunti all'acqua della vasca, neutralizzano l'eventuale presenza di metalli pesanti e cloro, svolgendo anche una funzione protettiva nei confronti del rivestimento mucoso dei pesci (la loro salvaguardia naturale nei confronti delle malattie). Il loro impiego è consigliabile, con le modalità prescritte in etichetta dei diversi prodotti, prima dell'introduzione dei pesci per una maggiore garanzia della salubrità dell'acqua.

Le sette specie di pesci da noi consigliate per iniziare

1

2

3

4

✔ **Prima introduzione (due pesci):** *i primi pesci introdotti nell'acquario sono* ***due esemplari di Tanychthys albonubes*** **(1)**, *che abbiamo chiamato «pesci-cavia» (vedi testo); lunghi 3-4 cm, sono assai robusti e di indole particolarmente pacifica e accoglieranno senza problemi gli altri ospiti che verranno introdotti solo dopo una decina di giorni.*

✔ **Seconda introduzione (dodici pesci):** *nel nostro caso consigliamo tre* ***Rasbora heteromorpha*** **(2)**, *lunghi 2,5 cm, quattro* ***Platy wagtail*** *rossi* **(3)**, *lunghi 4 cm, e cinque* ***Hypessobrycon innesi*** **(4)**, *detti anche «pesci neon», lunghi 2,5 cm.*

✔ **Terza introduzione (tre pesci):** *dopo 3-4 giorni dall'introduzione del secondo gruppo di pesci, si introducono alcuni dei cosiddetti «pesci pulitori» come un* ***Gyrinocheilos*** **(5)** *albino, un elegante pesciolino affusolato (lungo fino a 12 cm) che si nutre di alghe e che sovente si attacca al vetro con la sua bocca a ventosa; due* ***Corydoras paleatus*** **(6)** *(nella foto, in primo piano, esemplare albino), pulitori da fondo che svolgono attività di pulizia degli avanzi di cibo caduti sulla sabbia; questi pesciolini misurano circa 5 cm e sono di indole pacifica.*

✔ **Quarta introduzione (un pesce):** *dopo altri 3-4 giorni, per ultimo, si può immettere nell'acquario un* ***Botia macrantha*** **(7)**, *un pulitore più delicato ma dai colori vivaci, che può arrivare fino a 18 cm di lunghezza, assai utile in quanto si nutre anche delle uova della lumaca acquatica che sovente infesta in forma massiva gli acquari*

5

6

7

È IMPORTANTE LA GRADUALITÀ DI INTRODUZIONE

Dopo i primi due «pesci-cavia», se tutto va bene, si potranno introdurre gradualmente e con relativa sicurezza i pesciolini di piccola taglia con i quali pensavamo di popolare la nostra vasca (riguardo alle specie consigliate e ai tempi dell'introduzione rimandiamo al riquadro qui sopra).

La ragione di questa attesa sta proprio nella gradualità con la quale si crea la popolazione microbica del filtro, che crescendo di pari passo con l'aumentare del numero dei pesci può sopportare e metabolizzare il carico di scorie da essi prodotte. Se noi mettessimo nel nostro ⚠ acquario venti pesci tutti assieme, questi produrrebbero di colpo una massa tale di rifiuti organici che un filtro ancora scarsamente colonizzato dai batteri non riuscirebbe a depurare. L'acqua pertanto si inquinerebbe all'istante provocando la morte di tutti i pesci nel giro di breve tempo.

Nel nostro acquario da 100 litri possiamo pensare di introdurre una ventina di pesci di piccola dimensione (molti di meno se ci piacciono le specie un po' più grandi); un numero maggiore rischierebbe infatti di alterare l'equilibrio ⚠ di questo nostro piccolo ecosistema inquinando eccessivamente l'acqua e portando a una morìa generalizzata degli ospiti.

Conviene introdurre anche almeno due o tre «pesci pulitori», che svolgono l'utilissima funzione di spazzini cibandosi degli avanzi di cibo o, a seconda delle specie, delle alghe che tendono a crescere sui vetri e sulla superficie delle piante o degli arredi. Si tratta in genere di pesciolini di indole pacifica che ben convivono con gli altri ospiti dell'acquario.

Daniela Perniceni

Puntate pubblicate.
- Allestiamo un piccolo acquario di acqua dolce (n. 12/2003).
- Popoliamo il nostro piccolo acquario di acqua dolce (n. 1/2004).

Prossimamente.
- La manutenzione dell'acquario.

Si ringrazia il negozio Zoo-Garden di Mozzo (Bergamo). Internet: www.zoo-garden.it

C'è del sangue di lupo nella razza da soccorso Lupo Italiano

Si tratta di un cane di origini relativamente recenti (la selezione è iniziata nel 1966) dotato di un carattere indipendente e fiero, affettuosissimo con l'uomo, molto forte e affidabile. È particolarmente adatto al soccorso in montagna, idoneo, per il grande fiuto, alla ricerca sia di persone sia di animali dispersi o feriti. Viene utilizzato dal Corpo forestale dello Stato

Il Lupo Italiano, ultima delle razze nostrane di cani, ha una storia molto recente. Nel 1966, Mario Messi (presidente dell'Ente Tutela Lupo Italiano - Etli) [1] si trovò ad avere un cucciolo nato dall'incrocio tra un pastore tedesco e una lupa selvatica proveniente dall'Appennino dell'Alto Lazio. L'esemplare, che fu chiamato Zorro, è da ritenersi il capostipite della razza Lupo Italiano. In seguito, attraverso una severa programmazione genetica, le caratteristiche intermedie si sono fissate stabilmente e si sono trasmesse, in trent'anni, in maniera omogenea e costante.

Nel caso di una razza come questa, nata da apporti genetici importanti da parte del lupo, è fondamentale che, oltre all'identità morfologica, ci sia equilibrio nelle caratteristiche psichiche ottenute e soprattutto che ci sia compatibilità con l'uomo.

Il cane di razza Lupo Italiano appare robusto, resistente alla fatica e dimostra notevole acutezza sensoriale: qualità che, assieme all'aspetto esteriore, lo avvicinano al lupo. Traboccante di vivacità, dotato di carattere fiero ed indipendente, obbedisce per convinzione, mai per servilismo. È molto affettuoso con le persone con cui vive, alle quali si affeziona in modo esclusivo; è diffidente verso gli estranei ed ha uno spiccato senso della proprietà e della difesa delle persone che gli sono affidate.

La sua forza e la potenza della presa sono straordinarie. Le caratteristiche di originalità, omogeneità, costanza ed equilibrio anche sul piano genetico, morfologico e psichico, ne fanno un caso esemplare nella storia delle razze e nel rapporto uomo-ambiente.

Il Corpo forestale dello Stato utilizza principalmente questo cane, anche se qualche forestale si avvale ancora del Pastore tedesco.

Il Lupo Italiano quando accompagna la pattuglia forestale è sempre sicuro e affidabile. Ha una spiccatissima attitudine ai compiti di soccorso in caso di valanga, sotto le macerie e in particolare per la ricerca di persone e anche animali dispersi.

Sulle montagne e durante il normale servizio della forestale, è facile imbattersi in qualche agente accompagnato dal suo cane. Si intravedono gli occhi attenti e luminosi del cane lupo. È come se le sue pupille volessero comunicare con queste parole: «Non aver paura, sono un tuo amico». La scienza è riuscita in un'impresa sensazionale. Ha trasformato, con passione e pazienza, il nemico dell'uomo per antonomasia, il lupo, in un perfetto compagno di vita e insostituibile strumento di lavoro.

In alto: *cane Lupo Italiano sulla vetta del Monte Baldo.*
In basso: *pattuglia di forestali e cani in fase di esercitazione*

Il Lupo Italiano, razza protetta della quale sono vietate la commercializzazione e la riproduzione fuori dall'Ente di tutela, è allevato – senza fini di lucro – dall'Ente tutela Lupo Italiano (Etli) ed è affidato gratuitamente ad enti, associazioni e persone che si impegnano ad impiegarlo in soli scopi di protezione civile o comunque di interesse pubblico.

Isidoro Furlan

[1] L'Ente Tutela Lupo Italiano (Etli) opera in base al Decreto del Presidente della Repubblica del 21-12-1988 e al Disciplinare emanato con D.M. 20-4-1994 che stabilisce le sue competenze e sancisce il valore ufficiale dei suoi atti. L'Ente non ha fini di lucro; le sue finalità vanno dall'allevamento e selezione della razza ai relativi studi e ricerche (sotto l'indirizzo e il controllo della commissione scientifico-tecnica di cui oltre a cattedratici, scienziati ed esperti fanno parte anche rappresentanti ministeriali e regionali), alla gestione del registro anagrafico ufficiale con i relativi controlli funzionali, all'addestramento nel quadro della divisione Scaup per gli addestramenti di utilità pubblica e delle delegazioni locali, al rilascio di brevetti operativi e alla convalida di quelli rilasciati da altre scuole riconosciute dall'Etli. Del disciplinare fanno parte integrante due allegati: il protocollo di affidamento (la cui violazione comporta la revoca ed eventualmente la radiazione) e le norme tecniche (standard di razza).
Il Corpo forestale dello Stato partecipa in misura paritetica alla Commissione brevetti dell'Etli (Ente tutela Lupo Italiano).

Risposte ai lettori

DOVE ACQUISTARE LA GALLINA SICILIANA

Sono molto interessato agli articoli sulle razze locali di bestiame e in particolare alla serie di articoli sulle razze locali di avicoli che state pubblicando. Mi piacerebbe sapere un po' in anticipo i nomi dei rivenditori della gallina Siciliana.

Filippo Camerini
Roma

La razza Siciliana ha origini antiche ed è il frutto di incroci tra razze locali e polli provenienti dall'Africa settentrionale, dall'Egitto e dal Marocco. Selezionata per la produzione di uova, è molto rustica. La colorazione principale delle penne è la dorata.

Polli di razza Siciliana

Animali di questa razza possono essere acquistati presso l'Istituto sperimentale zootecnico per la Sicilia - Via Roccazzo, 85 - 90136 Palermo - Tel. 091 6740225. Uova e pulcini sono disponibili in primavera; per prenotazioni telefonate al Centro Avicolo - S.S. 113 km 17,300 - Contrada Tono - 98163 Spartà (Messina) - Tel. 090 390241. (*Maurizio Arduin*)

CONTROLLO INDIRIZZI AL 15-12-2003

SI POSSONO ALLEVARE INSIEME POLLI E FARAONE

Dispongo di un vecchio rustico e di un pascolo di 150-200 metri quadrati. Potrei allevare insieme polli e faraone? Dovrei utilizzare mangiatoie diverse per le due specie?

Luca Righetti
Verona

L'allevamento in promiscuità (più specie di animali nello stesso ambiente: faraone, polli, tacchini, conigli, ecc.) consente un migliore utilizzo dell'ambiente ed è sicuramente da preferire all'allevamento di un'unica specie. Favorisce in particolare un più razionale utilizzo del pascolo; questi animali, infatti, razzolano in cerca di erbe, semi e insetti diversi, nutrendosi di alcuni e tralasciandone altri. Una promiscuità di animali nello stesso ambiente, rispettando le concentrazioni, favorisce quindi un più corretto uso delle risorse alimentari presenti.

Faraone e galline allo stesso pascolo per un migliore utilizzo dell'area

È necessario però fare attenzione ai rapporti che intercorrono tra le diverse specie per non provocare inutili e dannose competizioni (ad esempio è bene evitare che il numero dei polli sia molto inferiore a quello delle faraone: non meno di un pollo per quattro faraone).

Polli e faraone possono essere allevati assieme senza problemi a patto che l'allevamento inizi già dal primo giorno di vita; in questo caso si forma un unico gruppo che rimarrà sempre unito. Inutile invece è mescolare gli animali in un secondo tempo, anche se hanno poche settimane di vita.

È necessario poi che gli animali dispongano di un abbondante pascolo: per polli e faraone si sconsiglia di scendere sotto una disponibilità di 10 m^2/capo, pertanto in un recinto di 160 m^2 non devono essere allevati più di 15-16 capi tra faraone e polli.

Per quanto riguarda l'alimentazione, tutti gli animali all'ingrasso (polli, faraone, oche, ecc.) possono essere alimentati alla stessa mangiatoia e l'alimentazione può essere quella dei polli. Per le razioni si rimanda ai supplementi de «i Lavori», rubrica Allevamenti, dove sono indicate le razioni idonee in base all'età degli animali. (*Maurizio Arduin*)

CONIGLI COLPITI DA OTITE PARASSITARIA

Da parecchi anni leggo attentamente ogni articolo sui conigli che appare sulle vostre pagine. Ho una coniglia che mi hanno regalato e purtroppo ha delle croste (abbondanti) all'interno delle orecchie. Con cosa bisogna disinfettarla per farla guarire?

Ugo Pollano
Villanova di Camposanpiero (Padova)

Quasi certamente si tratta dell'otite parassitaria sostenuta dall'acaro *Psoroptes cuniculi*, malattia molto comune (e contagiosa) fra i conigli.

Si cura facilmente con un apposito spray (ad esempio Cuniacar o Neoforactil) da spruzzare sulle orecchie dei conigli colpiti un paio di volte alla settimana per tre settimane. Le croste all'interno dell'orecchio possono essere delicatamente asportate mediante un bastoncino di cotone imbevuto dello stesso spray antiparassitario.

Pur essendo banale, l'otite parassitaria va curata perché può provocare un notevole fastidio e deperimento dell'animale. (*Daniela Perniceni*)

ALLEVAMENTO DELLA LEPRE: FINANZIAMENTI E INCENTIVI

Mio figlio, laureando in scienze naturali, sarebbe interessato all'avviamento di un allevamento di lepri nella provincia di Lodi. Allo scopo gradirebbe avere notizie su finanziamenti e incentivi di tipo comunitario, regionale ecc. per poter avviare eventualmente questa attività.

Alessandro Pollini
Lodi

L'allevamento della lepre è un'attività agricola a scopo non alimentare, dato che gli animali vengono utilizzati per il ripopolamento.

€ In genere questo tipo di allevamento viene favorito da finanziamenti comunitari e regionali allo scopo di diminuire le produzioni eccedentarie tradizionali e favorire la diversificazione del reddito delle aziende agricole.

Informazioni più dettagliate devono essere ricercate presso i locali Enti e

L'allevamento della lepre è un'attività agricola a scopo di ripopolamento

Associazioni. Per quanto riguarda gli Enti è necessario fare riferimento alla Regione e alla Provincia. Quanto alle associazioni è opportuno rivolgersi alle Associazioni venatorie (come ad esempio Federcaccia, ecc.) e alle Associazioni di categoria (come ad esempio Coldiretti, ecc.).

Sull'allevamento della lepre abbiamo pubblicato un articolo nel n. 4/2003 a pag. 43. *(Maurizio Arduin)*

LE UOVA DEL GERMANO REALE SONO COMMESTIBILI

Abbiamo un piccolo allevamento di germani reali e vorremmo sapere se le uova di queste anatre sono buone da mangiare al pari di quelle delle altre anatre di allevamento. In questo periodo, infatti, i nostri germani continuavano a produrre uova che però non covano.

Gianluigi e Monica Ruffato
Scorzè (Venezia)

Sì, anche le uova di germano reale, come le uova di tutti gli uccelli, possono essere utilizzate a scopo alimentare.

Nei primi mesi dell'anno il germano reale depone molte uova. Affinché le femmine le covino è necessario, però, che riescano a farsi un nido. Ma questa in genere è una condizione facilmente realizzabile se gli animali sono allevati in libertà. È inoltre necessario che le uova deposte vengano lasciate nel nido. La femmina di germano depone infatti sino a 12-18 uova, dopo di che inizia la cova. Se le uova vengono invece tolte abitualmente dal nido, la femmina non inizierà mai la cova.

Confrontate con quelle di pollo, le uova di anatra, a parità di peso, sono più energetiche (20-25% in più). È però necessario che le uova da destinare all'alimentazione vengano raccolte con tempestività (entro 8-10 ore dalla deposizione che generalmente avviene al mattino). Se poi nel gruppo di femmine di germano reale c'è anche la presenza del maschio, il valore biologico delle uova destinate all'alimentazione è superiore a quelle deposte da gruppi senza la presenza del maschio.

Si consiglia infine, come precauzione igienica, di destinare all'alimentazione solo le uova con guscio non imbrattato di feci. *(Maurizio Arduin)*

Il germano reale produce uova che, al pari di quelle delle altre anatre, sono ottime per l'utilizzo alimentare

IL MIELE DI MELATA È UN MIELE PREGIATO

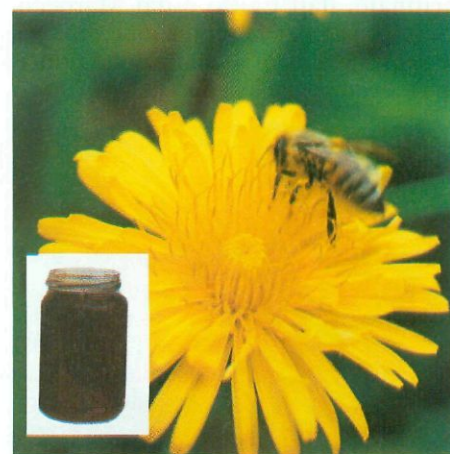
A inizio primavera dell'anno scorso un amico apicoltore mi ha regalato due arnie, con relative famiglie di api, che ho collocato in una mia proprietà in collina. All'inizio di maggio ho posizionato i melari con i telaini e ho fatto in tempo a «prendere» la fioritura delle acacie e dei tigli. Ho effettuato la smielatura ai primi di giugno, dopo di che ho rimesso i telaini. A fine settembre ho di nuovo smielato quello che doveva essere il miele millefiori, ma questo è risultato molto scuro, quasi come quello di castagno, ed è oltre tutto un miele che non si è cristallizzato. Ho chiesto chiarimenti all'amico apicoltore, il quale mi ha detto che si tratta di melata e che il prodotto è buono e può essere tranquillamente consumato. Tengo gli alveari in una zona di vigneti e alberi da frutto vari, trai i quali dei noci; qualche albero di castagno si trova invece molto lontano.

Vorrei capire bene che cosa è questa melata e se davvero non c'è alcun problema di commestibilità.

Mario Ronchi
Cologno Monzese (Milano)

Le api per produrre il miele impiegano due tipi di materie prime: il nettare e la melata.

Il ***nettare*** è un liquido zuccherino secreto da particolari ghiandole, chiamate «nettari», presenti sulle piante. Esse sono collocate in una posizione tale che il nettare secreto viene protetto specialmente dalla pioggia che potrebbe asportarlo. Vi sono nettari fiorali (presenti all'interno dei fiori) ed extrafiorali (collocati in altre parti della pianta come per esempio alla base del picciolo della foglia, alla base di una gemma, oppure lungo la nervatura della foglia). Dai «nettari» proviene il nettare che deriva dalla linfa elaborata prodotta con la fotosintesi clorofilliana, che quindi è costituito essenzialmente da zuccheri (glucosio e fruttosio principalmente).

La ***melata*** è pure un liquido zuccherino proveniente dalla linfa elaborata, però non viene secreta da ghiandole ma sottratta alle piante da insetti parassiti, principalmente dell'ordine degli Emitteri o Rincoti (a cui appartengono ad esempio gli afidi, le cicaline, le psille), mediante l'apparato boccale pungente-succhiante. La linfa succhiata viene in piccola parte utilizzata dall'insetto come alimento, ma la maggior parte viene espulsa all'esterno. È una sostanza viscosa che imbratta la vegetazione in prossimità della colonia di insetti. Appena prodotta è trasparente, incolore; successivamente assume una colorazione scura in quanto su di essa si sviluppano numerose specie fungine, come per esempio la cosiddetta «fumaggine» che è di colore scuro. La melata viene raccolta dalle api soprattutto nelle zone in cui vi sono periodi di scarsa produzione nettarifera.

Un'ape bottinatrice al lavoro.
Nel particolare, *miele di melata che si caratterizza per il colore scuro*

Il miele che deriva principalmente da questa fonte è caratterizzato da un colore più scuro rispetto al miele di nettare, il sapore è leggermente più aspro, la cristallizzazione è più lenta, eccetto il caso della melata derivata da boschi di larice (*Larix decidua*) e di abete rosso (*Picea abies*) delle zone alpine e appenniniche, che cristallizza nei favi dopo pochi giorni e per questo viene chiamata «manna».

Il miele di melata è meno ricco di glucosio, ha un pH tendente all'acido, però è molto ricco di oligoelementi minerali come il ferro, il manganese, il rame, ecc. Per questo il miele di melata ha un potere nutritivo a volte superiore di quello del miele di nettare e inoltre è più conservabile. In alcune zone la produzione di miele di melata assume un'importanza maggiore rispetto a quella del miele di nettare.

Il lettore può quindi raccogliere il miele scuro e confezionarlo come «miele di melata», valorizzandolo con una apposita etichetta spuntando così prezzi di vendita interessanti sul mercato. *(Alessandro Pistoia)*

Animali «alieni» nelle nostre campagne

Nei vari ambienti acquatici e non del nostro territorio si sono insediate, per opera dell'uomo, specie animali estranee alla nostra fauna. Anche la campagna è stata toccata dall'invasione di questi esseri e ne ospita diversi, con gravi danni per l'ambiente, l'agricoltura e le specie nostrane, spesso soppiantate dalla concorrenza alimentare con le esotiche

Nel nostro caso gli «alieni» non appartengono alla fantascienza, ma fanno parte di una preoccupante realtà. Si tratta, infatti, di specie animali che sono giunte da noi per imprudenza umana e stanno causando seri danni negli ambienti in cui si sono insediate. Le prime introduzioni di animali «esotici» in Italia furono effettuate dai Romani e dai Fenici che importarono il daino dall'Asia Minore e forse l'istrice dal Nord Africa. Non sono però queste paleointroduzioni a preoccupare, ma le immissioni recenti di specie estranee alla nostra fauna. Gli animali provenienti da altri continenti sono ormai tantissimi e la campagna, con i suoi campi coltivati e i corsi d'acqua, ne ospita diversi, molti dei quali si stanno rivelando dannosi all'ambiente, all'agricoltura e anche alle specie nostrane.

Ma come sono arrivati questi animali fino a noi? Alcuni sono stati introdotti per scopi alimentari od ornamentali e altri per l'attività venatoria e per la pesca sportiva.

Molti soggetti sfuggiti alla cattività, incidentalmente o per sconsiderata volontà umana, hanno trovato in natura condizioni per vivere e procreare e hanno fondato colonie in continua espansione. Sta di fatto che un esercito di alieni sta avanzando inesorabilmente occupando diversi ambienti e spodestando spesso le specie originarie, con le quali si trovano a dividere ambiente e risorse alimentari.

Dobbiamo assolutamente fermare questa innaturale invasione se vogliamo proteggere gli animali autoctoni da pericolosi competitori e tutelare anche le coltivazioni. Purtroppo, in certi casi, è necessaria la soluzione cruenta, osteggiata, però, da una parte dell'opinione pubblica e da qualche associazione ambientalista.

Bisogna considerare che un quinto delle specie di vertebrati presenti sul Pianeta sono in pericolo per la minaccia di organismi provenienti da altre parti del mondo e il nostro patrimonio di biodiversità è in serio pericolo; per ripristinare gli equilibri biologici servono urgentemente leggi e normative che tutelino la fauna autoctona, ma serve anche una buona informazione rivolta a tutti i cittadini (e qui gli ambientalisti possono fare molto!) per far conoscere i rischi degli interventi umani sulle popolazioni faunistiche e, logicamente, sugli ecosistemi naturali.

1-*La Pseudorasbora parva, lunga 15 cm, è un pesce proveniente dalla Cina, immesso nelle nostre acque per le gare di pesca sportiva. Sta soppiantando l'alborella, con la quale divide lo stesso ambiente*

2-*Il persico trota (Micropterus salmoides), lungo 40-60 cm, è di provenienza americana e in certe acque ha messo in difficoltà il luccio, con il quale divide l'habitat e le abitudini alimentari*

3-*Il pesce gatto (Ictalicus melas melas), lungo 20-30 cm, è anch'esso di provenienza americana, ma nei canali e negli stagni non causa seri scompensi alle altre specie ittiche*

4-*Un'altra specie arrivata dall'America è il persico sole (Lepomis gibbosus), lungo 10-15 cm, che compie razzie di uova e avannotti di altre specie di pesci*

Vediamo allora qual è la situazione attuale delle specie «aliene» negli ambienti acquatici e non delle nostre campagne.

GLI «ALIENI» LEGATI AGLI AMBIENTI ACQUATICI

Per soddisfare le esigenze dei pescatori sportivi, nelle nostre acque sono stati immessi **pesci estranei alle popolazioni ittiche locali** e per la mancanza di controlli accurati si continua tuttora a

5-*Il pesce rosso (Carassius auratus), lungo fino a 50 cm, è una tipica specie d'acquario importata dall'Asia. La sua liberazione negli ambienti naturali si è rilevata dannosa per le popolazioni di anfibi*

6-*Tra i pesci il danno maggiore lo sta causando il siluro (Silurus glanis), lungo fino a 2,5 metri. Fu importato dall'Europa orientale e la sua azione predatrice danneggia gravemente le nostre specie ittiche*

7-*Il gambero rosso della Louisiana (Procambarus clarckii), lungo 20 cm, viene dall'America e ha colonizzato numerosi corsi d'acqua, soppiantando il nostro raro gambero di fiume*

8-*La rana toro (Rana catesbeiana), lunga 20 cm, proviene dall'America settentrionale e si è insediata in alcune zone della pianura padana. Compete con le rane verdi, ma non ne insidia le popolazioni*

9-*La testuggine palustre americana (Trachemys scripta), lunga fino a 26 cm, fu importata in Italia come animale d'acquario, ma sempre più frequentemente si osservano esemplari in ambienti naturali. Si teme per la nostra testuggine palustre*

popolare i corsi d'acqua con specie straniere. Pensate che l'Italia ha il non invidiabile primato di ospitare nelle sue acque interne ben 22 specie di pesci introdotte, quasi la metà di quelle autoctone, che sono 48. Da un convegno organizzato alcuni anni fa da Legambiente e Aipo (Associazione Italiana produttori e operatori pesca sportiva) è risultato che i maggiori responsabili di introduzioni di pesci nelle nostre acque interne sono i gestori dei laghetti per la pesca a pagamento e alcuni allevatori di pesci utilizzati per il ripopolamento. Così un pesce come la *Pseudorasbora parva*-**1**, di provenienza cinese, nei corsi d'acqua dell'Italia settentrionale sta minacciando la nostra alborella, e l'americano persico trota *(Micropterus salmoides*-**2**) in certi stagni ha soppiantato un predatore autoctono come il luccio.

Nordamericano come il persico trota è il pesce gatto *(Ictalicus melas melas*-**3**), introdotto in Italia agli inizi del secolo, ma questa specie non è considerata particolarmente nociva alle popolazioni ittiche nostrane, in quanto non causa particolari scompensi dove vive; non dimentichiamo, inoltre, che per la sua elevata resistenza, sopporta acque inquinate e scarsamente ossigenate, dove poche altre specie hanno possibilità di sopravvivenza.

Ancora un pesce di provenienza americana è il persico sole (*Lepomis gibbosus*-**4**), dannosissimo perché fa razzia di uova e avannotti di altri pesci.

Anche l'ormai comunissimo pesce rosso *(Carassius auratus*-**5**), importato dall'Asia a scopo ornamentale, è sempre più frequente negli ambienti naturali e provoca serissimi danni alle popolazioni degli anfibi (rane, tritoni, rospi, salamandre), delle cui uova è voracissimo.

Un altro serio problema è rappresentato dal siluro *(Silurus glanis*-**6**), un predatore proveniente dall'Europa orientale che può superare i 2 metri di lunghezza e i 100 kg di peso. Questo pesce è stato introdotto tempo fa nel bacino del Po per la pesca sportiva e ha rapidamente colonizzato altre acque a scapito di barbi, cavedani, tinche e carpe.

Ma non ci sono solo pesci tra gli «alieni» acquatici. Un «invasore» che vive sott'acqua, ma che percorre tragitti anche fuori di essa, è il gambero rosso della Louisiana (*Procambarus clarckii*-**7**), importato dall'America settentrionale per scopi gastronomici e ormai naturalizzato in numerosi corsi d'acqua italiani. La sua presenza ostacola il nostro gambero di fiume, dichiarato in declino e quindi protetto. Le popolazioni di gamberi nostrani sono state decimate non solo dall'inquinamento delle acque e dalla competizione con il cugino d'oltreoceano, ma anche per un'infezione causata da un fungo giunto proprio con i gamberi americani.

Rimanendo lungo i corsi d'acqua delle campagne si può osservare la presenza di altre specie provenienti da altri continenti. È il caso della rana toro (*Rana catesbeiana*-**8**) importata dall'America settentrionale e introdotta in alcune località della pianura padana intorno al 1935. Questo grosso anfibio è in forte competizione con le nostre rane verdi, ma bisogna dire che la sua presenza non ha causato la scomparsa o la rarefazione di queste, in declino per ben altre cause.

Grande preoccupazione desta, invece, la presenza sempre maggiore di una testuggine proveniente anch'essa dall'America per arricchire i giardini acquatici e agli acquari-terrari. Molti esemplari di *Trachemys cripta*-**9**, questo è il suo nome scientifico, liberati da proprietari irresponsabili, nuotano ora nei

10-*La nutria (Myiocastor coypus), la cui lunghezza testa compresa è di 40-60 cm, animale proveniente dal sud America, nelle zone in cui si è insediata sta provocando ingenti danni alle coltivazioni e al patrimonio naturale*

11-*Il colino della Virginia (Colinus virginianus), lungo 25 cm, è di origini americane ed è stato importato per la caccia. Il suo insediamento danneggia la starna e la pernice rossa, ma per la sua scarsa diffusione non costituisce un problema*

12-*Il fagiano (Phasianus colchicus), lungo 65-90 cm, proviene dall'Asia. La sua antica introduzione lo fa ritenere parte della nostra fauna. I ripopolamenti di questa specie sono effettuati per scopi venatori*

nostri stagni e canali invadendo l'ambiente di vita della testuggine palustre europea, meno robusta e già con diversi problemi di sopravvivenza legati alla rarefazione degli ambienti adatti. Pare, però, che il basso tasso riproduttivo della testuggine palustre americana e la difficoltà che ha di superare inverni rigidi permettano di contenerne l'incremento.

Di difficile controllo sembra essere invece la nutria *(Myiocastor coypus*-**10**), un roditore importato per la pelliccia dall'America del sud e che sta creando grossi problemi agli agricoltori e all'ambiente in generale. La nutria, infatti, si nutre di erbe acquatiche, ma anche di ortaggi e prodotti agricoli, inoltre scavando gallerie per le tane rovina spesso gli argini delle risaie che devono essere continuamente ripristinati. La nutria tra le sue abitudini ha quella di riposarsi spesso su piattaforme galleggianti di vegetazione e poco importa se il posatoio è in realtà un nido, magari con uova o pulcini, di qualche uccello acquatico. Per questo motivo, nelle zone umide del ferrarese, la nutria sta ostacolando seriamente le nidificazioni degli svassi e dei rallidi e negli anni passati ha provocato l'allontanamento di un'importante colonia nidificante di mignattino piombato. Ricordiamo che per combattere l'espansione della nutria sono già in atto piani di abbattimento, ma finora con scarsi risultati.

GLI «ALIENI» DEGLI ALTRI AMBIENTI

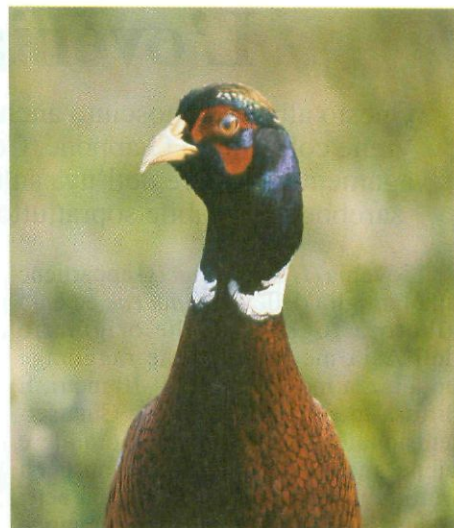
Sono soprattutto le **specie immesse a scopo venatorio** a «inquinare» gli ecosistemi agresti.

In certe località il colino della Virginia *(Colinus virginianus*-**11**) rappresenta un rischio per la starna e la pernice rossa.

Anche il fagiano *(Phasianus colchicus*-**12**) è di origini esotiche, ma la sua introduzione risale a tempi così lontani, che oramai questo uccello è considerato a tutti gli effetti un rappresentante della nostra fauna.

IL CASO PREOCCUPANTE DELLO SCOIATTOLO GRIGIO

Un mammifero che desta grandissime preoccupazioni per il futuro è lo scoiattolo grigio *(Sciurus carolinensis*-**13**), originario del nord America e introdotto in Italia nel 1948.

13-*Lo scoiattolo grigio (Sciurus carolinensis), di provenienza americana, la cui lunghezza testa compresa è di 26 cm, sta destando preoccupazioni per la sorte del nostro scoiattolo rosso, letteralmente soppiantato nelle località colonizzate dal congenere straniero*

Alla liberazione di due coppie di questi roditori in un parco presso Torino, seguì quella, nel 1966, di cinque esemplari in un giardino privato nei pressi di Genova.

Da quegli animali si sono sviluppate due popolazioni che occupano un'area di circa 270 km quadrati in Piemonte e di circa 2 km quadrati in Liguria.

Lo scoiattolo grigio provoca danni alle colture scorticando gli alberi e prelevando semi e frutta, ma il danno maggiore rischia di crearlo al congenere europeo scoiattolo rosso, soppiantandolo quando le due specie si trovano a occupare la stessa area.

In Inghilterra lo scoiattolo grigio, immesso nei primi anni del secolo, ha portato quasi all'estinzione il rosso e ormai la sua diffusione è talmente ampia che non è più possibile nessun intervento di eradicazione. Dall'Inghilterra lo scoiattolo americano non ha invaso l'Europa perché l'Inghilterra è un'isola, ma dall'Italia si prevede che questa specie possa, in 30-50 anni, colonizzare l'arco alpino fino a raggiungere la Francia.

La responsabilità del nostro Paese è davvero grande e gli studiosi e i maggiori movimenti ambientalisti (Wwf, Italia Nostra, Pro Natura) considerano necessaria l'eradicazione totale dello scoiattolo grigio in Italia. L'intervento, però, non è attualmente realizzabile per l'opposizione di un gruppo animalista e per la mancanza di una legge nazionale sulla conservazione della fauna.

Maurizio Bonora

Le foto sono dell'autore tranne quella del colino della Virginia e dello scoiattolo grigio

L'ovenia, un albero per le api

Questo albero, conosciuto anche come «albero dell'uva passa», è originario dell'Asia meridionale. Viene coltivato in Giappone, Corea e Cina per il consumo dei peduncoli (gambi) fiorali, che hanno vagamente il sapore dell'uva sultanina. Da noi sono presenti pochi esemplari, ma la sua introduzione sarebbe auspicabile soprattutto per la fioritura appetita dalle api nel periodo di fine giugno-luglio

L'ovenia *(Hovenia dulcis)* appartiene alla famiglia delle *Rhamnaceae* ed è un albero a foglie caduche originario dell'Asia meridionale che raggiunge un'altezza media di circa 9-10 metri. È diffusa in Giappone, Corea e Cina settentrionale da tempo immemorabile e viene ancora oggi coltivata non per i frutti, che sono immangiabili, ma per i peduncoli fiorali che con la maturazione del frutto si ingrossano, assumono una colorazione rossa, diventano di consistenza carnosa, di sapore dolce e sono commestibili (da ciò il nome della specie *dulcis)*.

In Italia questa specie è presente in alcuni Orti Botanici, come per esempio presso l'Erbario centrale di Firenze. Sempre in provincia di Firenze, la si trova sul pendio meridionale delle colline del Montalbano, presso il parco di Villa Bibbiani (località Bibbiani) dove si può osservare un esemplare secolare di *Hovenia dulcis*, esemplare secolare alto circa 5 metri. Alcune piante sono presenti anche in Veneto, presso apicoltori della zona di Breganze (Vicenza); mentre un esemplare di dimensioni notevoli (alto circa 10 metri) ottenuto da seme si trova presso il Giardino Botanico della Scuola Media Statale «E. Toti» di Musile di Piave (Venezia).

I FIORI DI OVENIA SONO GRADITI ALLE API

Presentiamo *Hovenia dulcis* non solo per far conoscere una nuova fonte di cibo per noi, ma soprattutto perché si tratta di una pianta interessante per l'apicoltura in quanto offre nettare alle api nel periodo di fine giugno-luglio, quando in molte zone diminuiscono le fioriture.

Esemplare di ovenia in fioritura (prima decade del mese di luglio) in località Santo, comune di Thiene, sulle colline del vicentino, fotografata presso l'azienda dell'apicoltore Francesco Reghelin (anni 97)

Osservazioni effettuate nella fase di fioritura, documentate anche dalle fotografie che riportiamo, hanno potuto confermare quanto questa pianta sia visitata dalle api. Basta mettersi sotto le sue fronde fiorite per avvertire un ronzio intenso, determinato dalla grande quantità di api presenti sui fiori. Si può assistere anche a uno spettacolo insolito: basta colpire il tronco con la mano chiusa a pugno, creando una vibrazione improvvisa, per vedere distaccarsi una nuvola di api dalla chioma.

È veramente un fenomeno entusiasmante vedere come centinaia e centinaia di api siano indaffarate nella raccolta del nettare di questa pianta.

LE CARATTERISTICHE BOTANICHE

La pianta ha un ***portamento*** armonioso, è ricca di fogliame ed è molto decorativa. Le ***foglie*** sono alterne, lunghe 10-15 cm e larghe 6-12 cm, strette in punta, irregolarmente dentate con superficie lanuginosa nella pagina inferiore. I ***fiori*** sono di colore verde-biancastro, piccoli, lunghi circa 3 cm. Cominciano a ingrossarsi dopo la fioritura (nel mese di luglio) e contengono una polpa rossa e dolce che spesso incorpora il frutto composto da tre piccole celle ospitanti i semi. I ***peduncoli dei fiori*** a maturazione piena (nel mese di novembre) hanno un sapore che ricorda quello dell'uva sultanina.

LE SUE ESIGENZE AMBIENTALI

L'ovenia è un albero che prospera benissimo in climi che vanno dal centro Italia alla Provenza (è meno adatta al clima del nostro meridione) e può essere consigliata a chiunque voglia piantare in giardino, in pieno sole, una pianta insolita.

Predilige i terreni sciolti e freschi, ma si adatta a qualsiasi terreno, purché non vi siano ristagni di acqua, e sopporta i freddi, anche se le punte dei giovani rami possono risentire delle improvvise gelate.

Si mette a dimora di preferenza nel periodo autunnale, ma acquistando piantine con il pane di terra si può piantarle in qualsiasi periodo dell'anno.

Foto dell'autore *Alessandro Pistoia*

Piantine di ovenia si possono reperire presso: *Azienda Agricola Vivai F.lli Margheriti* - Località Monte S. Paolo, 50 - 53043 Chiusi (Siena) - Tel. 0578 227686 - Fax 0578 21411 (piante disponibili in primavera). **Sconto Carta Verde 8% fino al 31 dicembre 2004**

Si ringraziano il prof. Guido Moggi del Museo Botanico di Firenze, il prof. Pier Lorenzo Marchiafava dell'Università di Pisa e il prof. Maurizio Vecchia. Si ringrazia anche l'apicoltore Tarcisio Sperotto per la collaborazione e l'entusiasmo con cui mi ha spinto a realizzare e pubblicare questa breve nota.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-12-2003

Una nuvola di api attornia la pianta di ovenia

Particolare delle infiorescenze con molte api dedite alla bottinazione

Risposte ai lettori

ESISTE UN METODO SEMPLICE PER ANALIZZARE IL TERRENO?

Non conoscendo la qualità del terreno, come posso analizzarlo avvalendomi di un metodo «casalingo» che mi possa far risparmiare, considerando che l'analisi di laboratorio è costosa?

Benito Bazzocchi
Garbagnate Milanese (Milano)

Non esiste un metodo semplice, «fai da te» e poco costoso per effettuare l'analisi del terreno per quello che riguarda i più comuni dati di interesse agronomico che sono: tessitura, pH (reazione), salinità, percentuale di sostanza organica, azoto organico, calcare attivo, rapporto carbonio/azoto, contenuto in azoto-fosforo-potassio-calcio-magnesio.

Di fatto, tutti gli agricoltori si rivolgono a laboratori specializzati che offrono vari servizi a varie tariffe: tutto dipende da quali informazioni si vogliono acquisire sul proprio terreno.

Tuttavia, invitiamo il lettore a non scoraggiarsi e ad insistere nella ricerca di un laboratorio che esegua a prezzi modici le analisi; ce ne sono.

Semplificando un po' le cose, possiamo dire che in molti laboratori il costo delle analisi del terreno varia a seconda che si chiedano informazioni su una o più categorie di dati:
1-tessitura, pH, salinità, rapporto carbonio/azoto, contenuto in sostanza organica, azoto organico, calcare attivo, contenuto in azoto-fosforo-potassio-calcio-magnesio-zolfo (macroelementi);
2-contenuto in oligoelementi (o microelementi): rame, zinco, magnesio, ferro, alluminio, boro;
3-giudizio sull'esito delle analisi e alcuni consigli pratici per la gestione delle fertilizzazioni.

Si possono chiedere al laboratorio tutte e tre le cose, oppure una sola, oppure due: il prezzo del servizio cambierà di conseguenza.

Va inoltre detto (come anche enunciato a pag. 23 della «Guida alla conversione all'agricoltura biologica» supplemento al n. 2/2003) che esistono dei metodi visivi e tattili di analisi del terreno che integrano i dati individuati dalle analisi chimiche, ma si tratta di operazioni che richiedono esperienza, allenamento e buoni maestri!

Concludendo, considerata l'attività amatoriale del nostro lettore, gli consigliamo di acquisire informazioni sul 1° e sul 3° punto. Per quanto riguarda le modalità di prelievo dei campioni di terreno da consegnare al laboratorio, si veda nel supplemento «i Lavori» di questo mese, la rubrica «Il campo», a pag. 54.

Foto: Service Romand de Vulgarisation Agricole (Losanna)

Operazione di prelievo dei campioni di terreno da consegnare al laboratorio per l'esecuzione delle analisi

Per quanto riguarda i costi, ci risulta che un laboratorio [1] sito in provincia di Ferrara (a cui normalmente ci rivolgiamo) offre a 35+15 euro la consulenza sul 1° e 3° punto della lista di cui sopra. (*Luca Conte*)

[1] Agri 2000 Italia - Via Nagliati, 87 - 44030 Ro Ferrarese (Ferrara) - Tel. 0532 874223.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 10-12-2003

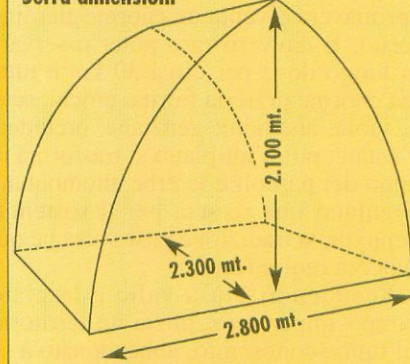
LA FACELIA È UN'OTTIMA PIANTA NETTARIFERA

Vorrei destinare una piccola area alla coltivazione della facelia. Dove è possibile acquistare il seme?

Angelo Giorgioni
Roma

La facelia (*Phacelia tenacetifolia*) è un'ottima fonte di nettare per le api e può essere proficuamente seminata anche in aree marginali, purché irrigabili. La sua coltivazione interessa non soltanto gli apicoltori, ma anche i frutticoltori perché questa pianta annuale, seminata nelle vicinanze degli alberi da frutto, richiama molte api utili per l'impollinazione.

Semi di facelia possono essere acquistati presso i rivenditori di materiale apistico. (*Alessandro Pistoia*)

La facelia è una pianta molto nettarifera visitata da api

Un viaggio tra natura e agricoltura nelle terre dei legumi dimenticati

Il versante occidentale del gruppo montuoso del Gran Sasso, nell'Appennino centrale, in provincia de L'Aquila, racchiude una serie di motivi di interesse: la presenza di borghi medievali dimenticati, un territorio selvaggio e isolato e una serie di produzioni tipiche tra cui spiccano i legumi di montagna

Un territorio difficile, affascinante, a cominciare dall'Altipiano di Campo Imperatore, una enorme prateria di alta montagna – contornata dai monti dell'Appennino – che d'inverno diventa un paradiso innevato ideale per i fondisti e per chi ama lo sci-escursionismo, e a primavera diventa un enorme giardino fiorito. È davvero raro poter osservare un luogo dove per circa 30 km è tutta una enorme prateria fiorita: crochi, scille, viole, anemoni, genziane, orchidee. D'estate, poi, l'altipiano si trasforma in regno dei pascoli e le erbe altomontane diventano una risorsa per il sostentamento della tradizione pastorale che qui è ancora molto forte.

Scendendo più a valle e lasciato Campo Imperatore, inizia un territorio del tutto sconosciuto, abbandonato a se stesso in un susseguirsi di monti e di colli che nascondono o mostrano centinaia di piccole valli, praterie, doline, piccoli altipiani. È un'area vasta, completamente disboscata, dove la vegetazione superiore è composta solo da arbusti di rosa canina, biancospino, uva ursina, ginepro, meli, peri e ciliegi selvatici, sorbi montani, mandorli, e di tanto in tanto radi boschetti di pino nero e roverella. Per il resto è tutta una enorme prateria. I corpi nudi dei monti disegnano una serie di profili e di colori stagionali, che soprattutto a primavera creano un mosaico interessante. Qui si trova un mondo silenzioso, solitario, assorto, freddissimo d'inverno, secco e arido, spazzato dai venti marini dell'Adriatico e del Tirreno, a pochi chilometri da Roma. E come d'incanto ecco apparire i borghi medievali: Calascio con la sua Rocca, Santo Stefano di Sessanio, Castelvecchio Calvisio, Carapelle, Castel del Monte. Questi paesi hanno mantenuto nel corso dei secoli una importante tradizione pastorale, ma anche una grande tradizione contadina: siamo infatti nel regno dei legumi dimenticati.

L'Altipiano di Campo Imperatore con vista sul gruppo del Gran Sasso

Come raggiungere il regno dei legumi dimenticati: *da Roma/Firenze/Napoli: autostrada A24, uscita L'Aquila est, proseguire poi in direzione Sulmona; dopo 20 chilometri girare a sinistra al bivio di Barisciano, per giungere dopo una decina di chilometri a Santo Stefano di Sessanio. Dalla costa adriatica: autostrada A14, uscita Pescara, prendere poi l'autostrada A 25, uscita Bussi, proseguire poi in direzione L'Aquila e prendere il bivio per Barisciano*

LEGUMI, MA NON SOLO

Proprio in queste terre alte e fredde, con poca acqua e un clima secco, si sono acclimatati e selezionati nel corso del tempo dei **legumi** molto particolari.

Ma non ci sono solo legumi. In questo territorio così difficile generazioni di contadini, con enormi sacrifici, hanno creato tutta una serie di ecotipi locali con caratteristiche peculiari. A cominciare dal **mandorlo**. Qui ogni paese è circondato da mandorleti e ciò diventa manifesto quando, nel mese di aprile, i mandorli sono in fiore. Si tratta di una varietà a seme piccolo, che si è adattata a vivere ad altitudini consistenti (alcuni esemplari arrivano sino a 1.400 metri, un vero record!).

Incredibile a dirsi, ma anche l'**olivo** si trova in questo territorio. Gli oliveti salgono dalla sottostante valle del Tirino, che riceve l'influsso caldo del vicino Adriatico, sino agli 800 e più metri nel comune di Carapelle e Castelvecchio. Anche in questo caso siamo al limite, poiché l'olivo, come è ben noto, ama il caldo del Mediterraneo ed è pianta collinare per eccellenza. Qui siamo in presenza di un olivo di montagna, della varietà Gentile dell'Aquila, che viene coltivata senza alcun trattamento, poiché a queste altitudini i parassiti non risultano dannosi.

Campi coltivati in montagna

QUI OGNI PAESE HA LA CARATTERISTICA DI AVERE UN PROPRIO LEGUME

E così ecco le lenticchie nere di Santo Stefano di Sessanio, le cicerchie di Castelvecchio e Carapelle Calvisio, i fagioli poverelli di Calascio e Castel del Monte.

Una ricchezza di ecotipi locali veramente notevole, se si pensa che a poca distanza si coltivano anche i rinomati ceci dell'Altipiano di Navelli, nel territorio dello zafferano aquilano.

Se i legumi erano alla base dell'alimentazione del passato, poiché sostituivano egregiamente le proteine della carne, ciò è particolarmente vero per territori così poveri, freddi, secchi, ma ricchi di vallette o piccoli altipiani, dove con il tempo si sono depositati terreni scuri, profondi, di buon impasto. Terreni ricchi naturalmente di fosforo e potassio e quindi ideali per la coltivazione dei legumi. Tanto più che questi ultimi hanno un ciclo vitale assai breve e quindi sono adatti alla coltivazione nelle brevi estati montane. La semina si attua in primavera dopo lo scioglimento delle nevi, tra marzo e aprile inoltrato. Dopo la semina non vi sono altri interventi, sino alla raccolta che avviene tra la metà di agosto e i primi di settembre in relazione alle annate.

Le lenticchie di Santo Stefano sono piccole e scure, quasi nere, e hanno una cuticola esterna assai morbida, per cui si possono cuocere senza ammollo. Anche le cicerchie sono molto piccole, hanno forma irregolare e colore ambrato. E così pure i fagioli poverelli, piccolissimi, bianchissimi, non hanno bisogno di acqua e hanno un ciclo molto breve per cui si sono adattati perfettamente alle brevi estati secche e fresche.

Lenticchie

Cicerchie

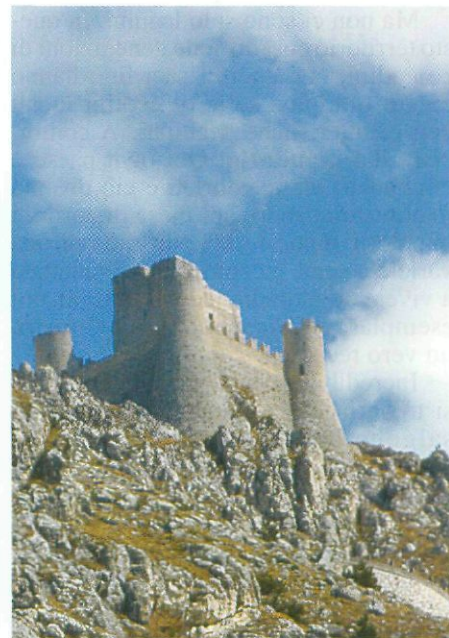
Ceci

I LUOGHI DA VISITARE

Come già detto, assolutamente da non perdere è una visita all'altipiano di Campo Imperatore, che a molti ricorda i vicini piani di Castelluccio in Umbria ed entrambi fanno volare la fantasia sino ai panorami del... Tibet. La stagione migliore per visitare l'altipiano e l'intera zona è sicuramente la primavera, dalla fine di marzo fino a tutto giugno, come detto, per le immense fioriture, per i laghetti altomontani, per le macchie di neve che disegnano strane figure, per il verde delle erbe novelle.

Castel del Monte ha un interessante centro storico dove è possibile visitare il museo della civiltà pastorale e contadina. È il centro più importante della zona, molto frequentato in estate per la bella aria fresca, e d'inverno per la posizione vicino a Campo Imperatore, che in quella stagione diventa un immenso campo di sci da fondo. Ottime sono le piste di Pietrattina, nei pressi del rifugio San Francesco. Castel del Monte è anche il paese del formaggio pecorino e del marcetto, piccante formaggio a pasta cremosa.

Calascio, a poca distanza, e Rocca Calascio rappresentano un punto di forza per lo sviluppo del turismo locale. La Rocca, prima di tutto, che sovrasta con il suo bastione merlato l'antico borgo omonimo, ormai quasi del tutto abbandonato e solo da pochi anni abitato per-

Valle Francuccia con vista sul Corno Grande

La Rocca di Calascio

Carapelle, un borgo minuscolo in posizione strategica

manentemente da tre famiglie di giovani romani in cerca di un differente stile di vita. Qui, a quasi 1.500 metri di altitudine, la vista spazia su quasi tutte le montagne dell'Appennino centrale. La Rocca appare come un castello dimenticato e la vicina chiesa pentagonale somiglia a un elegante teatro altomontano. Il borgo, poco distante, è un rincorrersi di antiche case e di vicoli, dove nascono rose selvatiche.

Così pure Calascio, con i suoi palazzi baronali, veramente belli, e la chiesa convento della Madonna delle Grazie. Da visitare è anche il famoso quadro di T. Patini, «Bestie da soma», presso il Municipio.

Santo Stefano di Sessanio è considerato uno dei borghi più belli d'Italia e invero il suo centro storico è un bell'esempio di intreccio tra urbanistica medievale, architettura rinascimentale e tradizione rurale. Inoltre, particolarmente bello appare il profilo del paese, disegnato dalla torre medicea, tonda e merlata.

Castelvecchio Calvisio è un altro capolavoro del tempo, che si può gustare entrando in un dedalo di vicoli stretti, in un susseguirsi incredibile di archi e scale in pietra o nella visita alla medievale chiesa di San Cipriano.

Ricordiamo infine Carapelle, borgo minuscolo che si apre con la sua piccola piazzetta tra le antiche case e da dove si gusta una vista notevole sulla Rocca di Calascio e sugli altri borghi del comprensorio.

Per informazioni

Per ulteriori informazioni sul territorio, le sagre e gli avvenimenti culturali potete telefonare, citando *Vita in Campagna*, a:

☞ ***Municipio di Santo Stefano di Sessanio*** - Via Benedetta - 67020 Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila) - Tel. 0862 89203.

☞ ***Municipio di Castelvecchio Calvisio*** - Piazza del Municipio, 3 - 67020 Castelvecchio Calvisio (L'Aquila) - Tel. 0862 930144.

Dove soggiornare?

– ***Ostello del Cavaliere*** - Piazza della Giudea - 67020 Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila) - Tel. 0862 89679.

– ***Rifugio della Rocca*** - Località Rocca Calascio - 67020 Calascio (L'Aquila) - Tel. 0862 930423.

LE SAGRE

Sagra della cicerchia a Castelvecchio Calvisio. Di solito si svolge nel secondo fine settimana di agosto e comunque intorno al 10 agosto. Si degustano i piatti a base di cicerchia nel centro storico.

Sagra delle lenticchie nere di Santo Stefano di Sessanio. Si svolge nel primo fine settimana di settembre. A Santo Stefano, altro appuntamento è «I sapori del borgo», tra il 10 e il 13 agosto, con saltimbanchi, feste medievali e degustazione di prodotti tipici.

Marco Manilla

Articoli pubblicati.
- Nella zona della liquirizia in Calabria (n. 5/2003, pag. 65).
- Nella zona della cipolla rossa di Tropea in Calabria (n. 6/2003, pag. 63).
- Nella riviera dei cedri in Calabria (n. 7-8/2003, pag. 55).
- Nella zona dello zafferano in Sardegna (n. 90/2003, pag. 65).
- Nella zona delle oche in Friuli (n. 11/2003, pag. 63).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 10-12-2003

Risposte ai lettori

AGRITURISMI E OBBLIGHI IN FAVORE DEI PORTATORI DI HANDICAP

È obbligatorio per le aziende agrituristiche mettere in pratica le norme per l'abbattimento delle barriere architettoniche per favorire gli handicappati?

Sandro Dal Re
Parma

Le norme per l'abbattimento delle barriere architettoniche hanno un significato civile dal quale non è esclusa alcuna attività. Dunque anche l'agriturismo è chiamato ad osservarle, pur tenuto conto del particolare contesto in cui tale attività si svolge.

Occorre d'altra parte considerare che l'idoneità ad accogliere portatori di handicap può essere un'opportunità economica non trascurabile anche per l'azienda agrituristica.

Le Regioni, che hanno competenza in materia, prevedono, nelle leggi o nei regolamenti che disciplinano l'agriturismo, indicazioni al riguardo. Consigliamo al lettore, pertanto, di prendere visione di dette normative, con la collaborazione di una Associazione agrituristica della sua Provincia (Agriturist, Turismo Verde, Terranostra, ecc.), in modo da poter conoscere anche gli aspetti di consuetudine nella loro applicazione.

In termini generali possiamo ricordare che solitamente, per capacità ricettive limitate (di solito non superiori a 10 posti letto), l'obbligo di allestire almeno un alloggio idoneo ai portatori di handicap non sussiste. Oltre tale dimensione ricettiva, è generalmente previsto l'allestimento di un alloggio idoneo ogni dieci posti letto. È obbligatoria, di norma, anche la realizzazione di un servizio igienico adatto ai portatori di handicap presso la sala di ristorazione. Ove, per un integrale abbattimento delle barriere architettoniche, si richiedano interventi che alterino in modo significativo le caratteristiche originarie dell'edificio, tenuto conto del vincolo di legge al rispetto di dette caratteristiche, potranno essere adottate soluzioni sostitutive previa relazione tecnica che ne indichi le motivazioni e specifichi le soluzioni sostitutive che si intendono adottare.

In casi particolari, sempre previa relazione tecnica che motivi la richiesta, è facoltà dell'Ente di controllo concedere deroghe all'obbligo di abbattimento delle barriere architettoniche. *(Giorgio Lo Surdo)*

Il contatto con la natura rilassa la mente e può prevenire e curare alcune malattie

Il verde, il contatto con la natura, la coltivazione di un pezzo di terra o la cura di alcune piante da fiore dà benessere, e ricerche ed esperimenti rigorosi lo confermano. L'aria aperta, inoltre, può anche prevenire e curare alcune malattie, fisiche e psicologiche

La permanenza in ambienti aperti, ricchi di verde, e il contatto stretto con la natura sono fonte di benessere.

Per chi coltiva un pezzo di terra e per chi cura con amore e passione fiori e piante aromatiche sul terrazzo forse un'affermazione del genere non è per niente una novità. Oggi tuttavia anche il mondo scientifico conferma quello che la saggezza di molti dava da sempre per acquisito.

Ricerche ed esperimenti condotti con rigore dimostrano che il vantaggio determinato dal trascorrere più tempo all'aria aperta non si limita a pur interessanti aspetti psichici (maggior serenità, riduzione dell'ansia, ecc.), ma significa anche poter prevenire o curare alcune malattie.

LA VISTA SUL VERDE È TERAPEUTICA

Tutto iniziò una ventina d'anni fa in un carcere degli Stati Uniti, quando ci si accorse che i detenuti che potevano osservare dalla cella i campi coltivati ricorrevano molto meno all'infermeria della prigione rispetto a coloro che non potevano godere della stessa vista.

Le compagnie di assicurazione che negli Stati Uniti coprono i rischi sanitari sono sempre alla ricerca di elementi che possano ridurre il rischio di malattia (e quindi l'esborso di denaro agli ammalati). Ebbene le assicurazioni hanno accertato, attraverso proprie indagini, che una stanza dotata di una finestra ampia e affacciata sul verde abbrevia la degenza ospedaliera; che l'affetto per un animale domestico accorcia la convalescenza; che gli anziani che curano un giardino o un orto spendono per la loro salute il 19% in meno dei loro coetanei più pigri; perfino che un acquario collocato nella sala d'attesa di un dentista riduce ansie e preoccupazioni.

IL BOSCO E L'ORTO SONO UNA MEDICINA

Il legame patologico con sostanze che danno dipendenza (psicofarmaci, alcol, tabacco e altre droghe) può essere allentato e in molti casi superato da

È provato che quella che potremmo definire la «terapia dell'orto» migliora la qualità della vita in generale e riduce di fatto, nelle persone anziane, il rischio di incorrere in malattie come demenza senile e morbo di Alzheimer

esperienze di vita e di lavoro all'aria aperta, come è stato comprovato nel caso di pazienti psichiatrici.

Per adolescenti e giovani «difficili» si sono dimostrati preziosi i soggiorni di studio, gioco e attività nei boschi, durante i quali poter accedere, sotto la guida di persone preparate ed esperte, a un percorso di autonomia personale e di perfezionamento di abilità (come accendere il fuoco in sicurezza, procurarsi il cibo, costruirsi un riparo, ecc.) che consenta di acquisire e rafforzare la stima di se stessi e nello stesso tempo la capacità di interagire positivamente con gli altri. Un metodo educativo e al tempo stesso una prevenzione che naturalmente sono adatti non solamente a persone disadattate, ma anche a tutti i giovani. Non a caso, la vita all'aria aperta e l'esplorazione della natura sono tra i capisaldi del metodo educativo scout, rivolto principalmente a bambini e adolescenti.

Oggi negli Stati Uniti quella che potremmo definire la «terapia dell'orto» è ritenuta così efficace che può essere prescritta dal medico, soprattutto a bambini e giovani con difficoltà di socializzazione, a disabili o a persone con disturbi mentali; ma anche ad anziani che attraverso questa pratica, nello stesso tempo fisica e mentale, mantengono più a lungo l'autonomia, il coordinamento dei movimenti, la memoria, la capacità di socializzare. Migliora la qualità della vita e riduce di fatto il rischio di incorrere in malattie come la demenza senile e il morbo di Alzheimer che hanno una incidenza non trascurabile (dal 5 fino al 33%) nella popolazione tra i 65 e i 90 anni.

E IN ITALIA?

È attiva nel nostro Paese dal 1995 l'associazione Horticultural Therapy Italia ([1]), collegata alle analoghe società statunitensi e inglesi. Si propone di utilizzare il giardinaggio, la coltivazione di piante e fiori e tutte le attività collegate per motivare le persone a raggiungere traguardi terapeutici e riabilitativi, favorendo il loro benessere psicofisico. Coltivando giardini o curando ortaggi gli ammalati, coloro che hanno perduto la stima in se stessi o che necessitano di stimoli per sviluppare capacità trascurate o menomate ottengono risultati importanti. L'Horticultural Therapy Italia coinvolge nella sua proposta i familiari dei soggetti in difficoltà, i professionisti della riabilitazione, gli insegnanti e i volontari che a vario titolo si occupano delle persone svantaggiate. L'associazione propone diversi servizi: seminari di formazione e di aggiornamento; pianificazione e strutturazione di giardini terapeutici sia in aree pubbliche che private come ospedali, centri diurni, case di riposo, associazioni, cooperative, comuni e scuole; proposte di adattamenti e di soluzioni per ambienti destinati alla vita di persone con difficoltà motorie, visive e di apprendimento.

È opportuno ribadire ancora una volta che la coltivazione della terra, il giardinaggio e la vita all'aria aperta non hanno solamente una funzione cvvurativa ma sono soprattutto un impareggiabile strumento preventivo, in grado di consolidare l'equilibrio della salute nel corpo e nella mente.

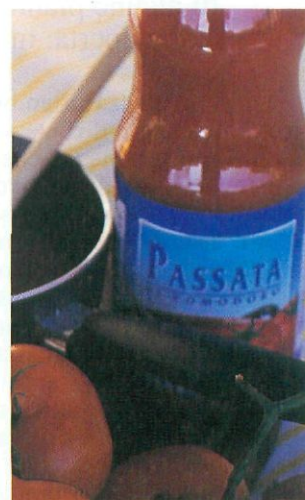
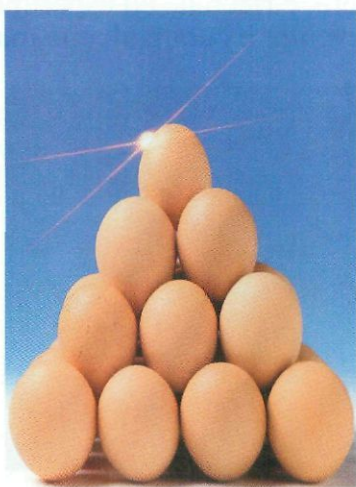
Paolo Pigozzi

([1]) *Horticultural therapy Italia* - S. Anna dei Boschi, 29 - 10081 Castellamonte (Torino) - Tel. 0124 517848.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-12-2003

La corretta conservazione degli alimenti: uova, latte e panna, scatolame e conserve

La corretta conservazione e gestione degli alimenti è la base per evitare contaminazioni che potrebbero favorire l'insorgere di tossinfezioni anche gravi. Vi forniamo in questo primo articolo informazioni e consigli per la corretta conservazione di uova, latte e panna, scatolame e conserve

Secondo un recente studio dell'Università cattolica di Piacenza, nove casi su dieci di tossinfezioni alimentari (contaminazioni dell'organismo dovute a germi patogeni presenti nei cibi) sono dovuti a trascuratezza dei consumatori nella manipolazione e conservazione degli alimenti, mentre altre fonti parlano di un caso su quattro. Al di là dei numeri più o meno preoccupanti, è comunque certo che una buona percentuale di queste intossicazioni avviene in ambiente domestico.
Su questo argomento, che suscita il vivo interesse dei nostri lettori, l'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione ([1]) ha dato alcune importanti indicazioni che qui di seguito riprendiamo per uova, latte e panna, scatolame e conserve. Sul prossimo numero ci occuperemo di pesce e carne.

Uova, latte, scatolame e conserve in genere sono alimenti che vanno correttamente manipolati e conservati in ambiente domestico

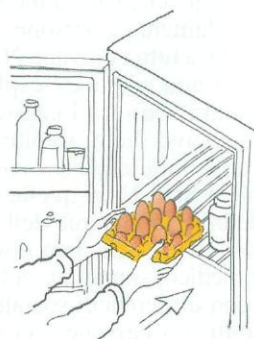
LE UOVA

Le uova fresche reperibili in supermercati e negozi contengono raramente germi patogeni al loro interno. Anche se il guscio può essere contaminato, solide barriere naturali si oppongono infatti alla penetrazione dei germi all'interno dell'uovo. Questo perché per diversi giorni dalla deposizione rimane sul guscio una sostanza mucosa, protettiva, con proprietà antimicrobica, mentre una seconda barriera è costituita dal guscio stesso e dalla membrana interna, situata subito sotto. Le possibilità di contrarre tossinfezioni (per esempio quelle da salmonella) consumando uova fresche sono pertanto pressoché inesistenti, specialmente se le uova sono cotte, ma a patto che siano state manipolate in modo corretto e che siano effettivamente fresche. Le cose cambiano nel caso di uova non più fresche (osservate sempre la data di scadenza), perché col tempo i naturali meccanismi di difesa perdono efficacia e i germi penetrano all'interno con maggior facilità. Allo stesso modo, le uova perdono la loro sicurezza igienica se, a causa di una manipolazione scorretta, la parte esterna del guscio viene a contatto con il tuorlo o l'albume.

Consigli pratici

- Controllate sempre la data di scadenza delle uova che acquistate.
- Lavate bene le uova con acqua tiepida dopo l'acquisto e prima dell'utilizzo **(1)**.
- Lavate sempre le mani e tutti gli utensili venuti a contatto con le uova o con alimenti contenenti uova.
- Sotto il profilo igienico è meglio conservare le uova in frigorifero **(2)**. Va infatti ricordato che le basse temperature ostacolano la moltiplicazione dei germi patogeni e consentono di prolungare la freschezza.

Uova

1-*Lavate bene le uova dopo l'acquisto e prima dell'utilizzo*

2-*La conservazione in frigorifero consente di prolungare la freschezza delle uova*

IL LATTE E LA PANNA

Latte e panna rientrano nella categoria dei prodotti «altamente deperibili». La legge stabilisce i giorni di durabilità (scadenza) dei prodotti a base di latte ed è quindi bene leggere attentamente le etichette. La data di scadenza, come precisato nelle stesse etichette, si riferisce però al prodotto integro e correttamente conservato, per cui particolare attenzione va posta nella conservazione casalinga.

Molti si chiedono se faccia male consumare il latte oltre la data di scadenza: in realtà, quando la catena del freddo è mantenuta correttamente e la confezione è ancora chiusa, la durabilità del latte fresco supera i giorni previsti dalla legge, tuttavia la scadenza fissata permette un consumo più sereno.

Va anche ricordato che i latti in commercio sono trattati termicamente e non necessitano di bollitura domestica. Di più, i trattamenti termici industriali con-

sentono di eliminare i batteri conservando inalterate molte delle caratteristiche nutrizionali del latte, mentre la bollitura a casa comporta drastiche perdite in nutrienti.

Consigli pratici

● Una volta che la confezione è stata aperta, il prodotto può essere più facilmente contaminato da eventuali germi patogeni. Di conseguenza, per evitare rischi, è bene consumare i prodotti entro tre giorni dall'apertura della confezione, anche se si è lontani dalla data di scadenza. Questo ragionamento vale anche per i prodotti a lunga conservazione, che, pur essendo sottoposti a trattamenti termici più drastici, una volta aperti risultano comunque un ottimo terreno di crescita microbica.
● Le confezioni vanno aperte correttamente, limitando lo spazio esposto all'aria **(3)** e, ove previsto un consumo dilazionato nel tempo, è bene preferire confezioni di formato piccolo (ad esempio il mezzo litro di latte rispetto al litro).
● È bene evitare di lasciare la confezione a lungo fuori dal frigorifero **(4)**.
● Quando, infine, il latte o la panna vengono utilizzati nella preparazione di creme, va tenuto conto che si mischiano più ingredienti appetibili per i germi patogeni (uova, zuccheri) e che quindi le norme igieniche devono diventare, se possibile, ancora più scrupolose, con una accurata cottura e, se necessaria, una veloce refrigerazione **(5)**, pratiche queste che ostacolano la proliferazione microbica.

Latte e panna

3-*Le confezioni vanno aperte limitando per quanto possibile lo spazio esposto all'aria*

4-*È bene evitare di lasciare la confezione aperta a lungo fuori dal frigorifero*

5-*Quando il latte o la panna vengono utilizzati nella preparazione di creme si mischiano più ingredienti appetibili per i germi patogeni e quindi le norme igieniche devono diventare, se possibile, ancora più scrupolose, con una accurata cottura e, se necessaria, una veloce refrigerazione*

LO SCATOLAME E LE CONSERVE

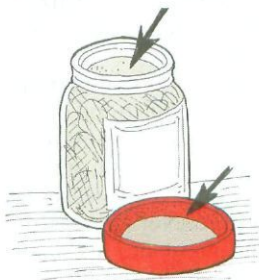
I prodotti conservati in metallo o in vetro (conserve) possono, anche se raramente, contenere tossine prodotte da germi patogeni.

I processi industriali di sterilizzazione e conservazione garantiscono la sicurezza per il consumo di questi prodotti, eliminando i microrganismi o limitandone la crescita. Per rendere poi ancor più sicura la conservazione, la legge consente l'utilizzo in questi alimenti di alcuni additivi, quali per esempio gli acidificanti.

Consigli pratici

● La crescita di germi patogeni nelle conserve talvolta produce gas e quindi pressione del contenitore, manifestando alcuni segni visibili. È bene, quindi, controllare che il coperchio non presenti segni di rigonfiamento **(6)** e gettare qualunque vasetto che abbia il coperchio gonfio.
● All'apertura occorre controllare anche che il prodotto non presenti muffe né sul cibo, né sotto il coperchio, fuoriuscita di gas, bollicine, odore e consistenza non proprie dell'alimento **(7)**: questi indicatori sono indice di non salubrità del prodotto.

Scatolame e conserve

6-*È bene controllare che il coperchio non presenti rigonfiamenti e gettare i vasetti che abbiano il coperchio con tale anomalia*

7-*All'apertura occorre controllare anche che il prodotto non presenti muffe né sul cibo, né sotto il coperchio, fuoriuscita di gas, bollicine, odore e consistenza non proprie dell'alimento*

● In ogni caso è inutile e addirittura pericoloso assaggiare il prodotto se si sospetta che possa essere deteriorato. La tossina che potrebbe essere presente è talmente potente che basta una quantità piccolissima per produrre l'intossicazione.
● È inutile anche cuocere l'alimento nel tentativo di risanarlo, perché molte tossine resistono alle temperature «domestiche».

Vincenzo Dona
Unione nazionale consumatori

(1) L'istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Inran - Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma - Tel. 06 51429586 - Fax 06 51429541) è un un Ente di ricerca di diritto pubblico dotato di autonomia scientifica, statutaria, organizzativa, amministrativa e finanziaria sotto la vigilanza del Ministero per le politiche agricole e forestali. Le principali attività svolte sono riferite a quattro aree di studi e ricerca: 1-studi nutrizionali per la tutela della salute dell'uomo, 2-qualità nutrizionale e tecnologica degli alimenti, 3-studi di consumi alimentari e di educazione alimentare, 4-studi sulla sostenibilità e sviluppo dei sistemi agro-alimentari e sulla qualità totale dei prodotti.

Puntate pubblicate.
● La corretta conservazione degli alimenti: uova, latte e panna, scatolame e conserve (n. 1/2004).
Prossimamente.
● Pesce e carne.

Risposte ai lettori

SUCCO DI POMODORO FATTO IN CASA

Come da molti anni, anche la scorsa estate ho fatto la conserva di pomodoro con i pomodori da me coltivati, procedendo così: ho lavato i pomodori, li ho strizzati con le mani e macinati, ho imbottigliato il passato e messo il tappo a corona sulle bottiglie, ho sterilizzato le bottiglie in acqua per un'ora e mezza dall'ebollizione. A distanza di tempo ho avuto due sorprese: la polpa (in alto) si era nettamente separata dall'acqua (sotto); aprendo le bottiglie, poi, la conserva «frizzava» ed usciva dalle bottiglie stesse. Mi farebbe piacere ricevere da voi risposta alle seguenti domande: perché è successo? C'è pericolo di botulino? Si può recuperare in qualche modo?

Antonio Pinelli
Casalecchio di Reno (Bologna)

La separazione delle fibre solide da quelle liquide è un inconveniente facilmente riscontrabile nella preparazione dei succhi di pomodoro non cotti, cioè preparati «a freddo», come è abituato a fare il lettore. Per questo gli consigliamo di prepararli «a caldo».

Dopo aver lavato i pomodori li tagli a pezzi conservando tutto il succo possibile. In un grande bollitore porti a bollore i pomodori e il loro succo e li faccia cuocere delicatamente per 5 minuti mescolando. Ora li macini o li passi al passaverdure per eliminare bucce e semini; più è fine la polpa, meno è probabile che avvenga la separazione del liquido dalla parte fibrosa. Aggiunga un quarto di cucchiaino di acido citrico o un cucchiaio di succo di limone ogni mezzo litro di succo di pomodoro, facoltativo un cucchiaino di sale. Riscaldi fin quasi all'ebollizione e confezioni in vasi o in bottiglie sterilizzate e calde. Chiuda e sterilizzi per 35 minuti i vasi da mezzo litro e 45 minuti quelli da 1 litro.

Un altro vantaggio della preparazione a caldo è l'eliminazione del pericolo di contaminazione di funghi, lieviti e batteri presenti nell'aria, nell'acqua o nel terreno, come è successo alla conserva del lettore. Nel suo caso qualche cosa non ha funzionato nella sterilizzazione, e dei lieviti hanno provocato una fermentazione delle conserve.

Prima di assaggiarli si comporti così: faccia bollire i pomodori a fuoco alto per 15 minuti, mescolando continuamente per distribuire il calore. Però se durante la bollitura i pomodori presentano una strana schiuma o emanano cattivi odori li distrugga in modo che non vengano consumati né da persone né da animali. Lavi tutti i contenitori con acqua e detersivo e poi, coperti d'acqua pulita, li faccia bollire per 15 minuti prima di riutilizzarli. (*Ida Gorini*)

* * *

Per quanto riguarda la paura relativa al botulino, il lettore può stare tranquillo: quella di pomodoro è infatti una conserva acida che non consente la sopravvivenza del batterio; inoltre una sterilizzazione a 80° C per 10 minuti è sufficiente per inattivare le tossine. Sull'argomento botulino nelle conserve casalinghe abbiamo pubblicato un articolo sul n. 4/1996, pag. 53. (*Redazione*)

IL «RANNO» PER CONSERVARE LE OLIVE

Vorrei dai vostri esperti delle informazioni circa la preparazione di olive verdi grosse «sotto ranno», ricetta conosciuta dai nostri nonni e forse ormai dimenticata.

Renato Turini
Pontedera (Pisa)

L'utilizzo del «ranno» da parte dei nostri nonni era il primo passaggio per la conservazione delle olive. Questa preparazione di base serviva ad eliminare l'amaro.

Il «ranno» si prepara nel seguente modo: in una pentola smaltata (oggi anche in acciaio inox) si misurano 3 litri di acqua. Si uniscono 30 grammi di cenere di legna, rimescolando molto bene, si porta a bollore e si lascia bollire qualche minuto.

Il «ranno» serviva ad eliminare l'amaro dalle olive

Si filtra con un panno pulito. Si riscalda nuovamente fino alla bollitura e la soluzione è pronta per l'uso.

Si immergono completamente le olive; per evitare che galleggino è sufficiente coprirle con una retina di plastica o un peso. Dopo 8-12 ore (o più a seconda della grossezza dei frutti) si scolano, si risciacquano più volte con acqua pura e si conservano in salamoia. (*Ida Gorini*)

Risposte legali e tributarie, contributi e finanziamenti

PER ACQUISTARE PIÙ TERRENI E FABBRICATI SI PUÒ FARE UN UNICO ROGITO

Vorrei sapere se, dovendo acquistare terreni e fabbricati rurali da soggetti diversi, è possibile raggruppare il tutto in un unico rogito.

Mario Messere
Torella del Sannio (Campobasso)

Sì. Questo, comunque, non comporterà alcun risparmio dal momento che, quando un rogito contiene più negozi, ognuno di questi sarà soggetto ad autonoma imposizione fiscale (si pagheranno, cioè, le imposte per l'acquisto dei terreni e quelle per l'acquisto dei fabbricati) e ad autonomo onorario notarile (il notaio applicherà quindi gli onorari commisurati a ogni compravendita). (*Giordano Franchini*)

ADEMPIMENTI FISCALI PER AZIENDA AGRICOLA CHE IMPIEGA SALTUARIAMENTE UN EXTRACOMUNITARIO

Posseggo un piccolo appezzamento di terreno per la cui conduzione chiedo l'opera saltuaria di un operaio extracomunitario. Ho aperto regolare posizione presso l'Inps che mi ha consegnato la prevista modulistica (registro d'impresa e modelli DMAG/R e DMAG/D) che compilo ed invio regolarmente, pagando poi i contributi dovuti calcolati dallo stesso Istituto. Poiché la durata di ogni singolo rapporto di lavoro instaurato nel corso dell'anno non è stata mai finora superiore al mese, non ho provveduto a compilare la busta paga, anche in conformità alle istruzioni riportate a tergo del registro di impresa: «in caso di rapporti di durata non superiore al mese può essere utilizzato in sostituzione del documento previsto per l'adempimento dell'obbligo di cui all'articolo 4 del D.L. 375/93 (prospetto di paga)». Considerato che avrò ancora bisogno dell'aiuto della suddetta persona, vi sarei molto grato se potessi avere una risposta ai seguenti quesiti.

1 - È effettivamente corretto non compilare la busta paga quando il singolo rapporto di lavoro non supera la durata di un mese, come avverte l'Inps nel suo modello?

2 - Alla fine dell'anno occorre compilare il Cud, qualunque sia il numero delle giornate nelle quali il suddetto operaio è stato impiegato?

3 - Occorre compilare il Modello 770?

4 - Allo scopo di dare maggiore certezza al rapporto di lavoro, soprattutto nell'interesse della persona impiegata (vedi normativa per il rinnovo del permesso di soggiorno), è possibile stipulare un contratto di lavoro part-time a tempo determinato per l'intero anno? In caso affermativo per quale numero minimo giornaliero di ore?

Sergio Morichetti
Roma

I quesiti posti dal nostro lettore interessano certamente molti altri datori di lavoro in agricoltura. Ecco, di seguito, le risposte sui punti indicati.

1 - La compilazione della busta paga è obbligatoria anche in presenza di un rapporto di lavoro inferiore a un mese.

2 - Alla fine dell'anno è obbligatorio compilare il modello Cud (ex modello 101) indipendentemente dalle entità dei compensi erogati al lavoratore dipendente. Il modello Cud deve essere consegnato al dipendente che lo utilizzerà ai fini fiscali.

3 - Il modello 770 deve essere compilato dal «sostituto d'imposta» (datore di lavoro, chi versa la ritenuta d'acconto per conto di professionisti, ecc.) e trasmesso all'Agenzia delle Entrate competente per territorio, per via telematica (Internet), entro il 30 settembre di ogni anno.

4 - Il contratto di lavoro nazionale «part-time» a tempo determinato può essere stipulato anche con durata annuale. L'articolo 15 del vigente contratto collettivo nazionale di lavoro per gli operai agricoli e florovivaisti fissa le durate minime delle prestazioni di lavoro nella seguente misura: per prestazioni settimanali 24 ore; per prestazioni mensili 72 ore; per prestazioni annuali 500 ore. (*Bruno Ascari*)

GLI ADEMPIMENTI FISCALI ED ALTRI RELATIVI ALL'ESPIANTO E ALLA VENDITA DI OLIVI ADULTI

Posseggo un appezzamento di terra in collina di 3.000 metri quadrati piantumato a olivo (60 piante). Dato che questo terreno è diventato fabbricabile, vorrei vendere a un vivaista alcune piante e trasferirne altre su un'altra mia proprietà.

Che cosa devo fare e chi devo contattare?

Paolo Negrini
Lavagno (Verona)

Il quesito andrebbe formulato con maggior precisione in quanto, per come è esposto, non si comprende se i dubbi sono relativi all'aspetto fiscale o ad altro.

Relativamente all'**aspetto fiscale** della vendita di piante, occorre inoltre distinguere se il venditore sia possessore o meno di partita Iva.

Se il venditore è possessore di partita Iva, al momento della consegna delle piante al vivaista emetterà fattura immediata oppure apposito d.d.t. (documento di trasporto, attualmente non più obbligatorio ma utile al fine di far sottoscrivere al destinatario la ricezione della merce), cui seguirà l'emissione di regolare fattura con applicazione dell'Iva come previsto dalla legge.

Se il venditore non è possessore di partita Iva, sarà opportuno redigere una scrittura privata per la compravendita delle piante, specificando esattamente le caratteristiche della merce ceduta, le modalità di consegna, il prezzo di vendita e i termini di pagamento; tale scrittura andrà sottoscritta sia dal venditore che dall'acquirente. A pagamento avvenuto, non potendo il venditore emettere fattura, sarà sufficiente quietanzare la scrittura privata (cioè firmare la ricevuta del pagamento) e apporvi idonea marca da bollo da 1,29 euro.

Le norme fiscali non impongono alcun adempimento per l'espianto ed il

Estirpazione e trapianto di un olivo adulto. *Il lavoro può essere effettuato utilizzando una ruspa o un escavatore munito di grossa pala. In questo caso l'albero, sollevato senza scosse, per evitare che la zolla si rompa, viene trasportato direttamente nella buca già preparata (un articolo su questo argomento è stato pubblicato sul n. 5/2003, pag. 33*

trasferimento delle piante su altri terreni di proprietà.

Per quanto riguarda l'**atto del trapianto** (preparazione della pianta, periodo dell'anno più adatto, modalità di estirpazione, ecc.) si veda l'articolo pubblicato nel n. 5/2003 a pag. 33.

Per quanto riguarda, invece, le **autorizzazioni necessarie per l'espianto** delle piante di olivo si veda l'articolo pubblicato nel n. 3/2002 a pag. 55 nel quale sono riportati i riferimenti legislativi sulla questione. (*Giordano Franchini*)

ESISTONO COMPAGNIE CHE ASSICURANO GLI ALBERI CONTRO EVENTI METEORICI?

Possiedo una casa in campagna circondata da un parco di circa 6.000 metri quadrati con alberi da frutto e ornamentali.

Vorrei sapere se esistono compagnie che assicurano questi beni (gli alberi) contro i danni provocati da eventi atmosferici quali uragani, bufere, trombe d'aria, ecc.

Carlo Salanti
Soresina (Cremona)

Per rispondere al quesito del nostro lettore abbiamo interpellato varie compagnie di assicurazione, compresa l'A.N.I.A. (Associazione Nazionale Imprese di Assicurazione). Purtroppo l'assicurazione degli alberi da frutto (e non) contro eventi meteorici, quali uragani, bufere o trombe d'aria non è contemplata. Esiste invece l'assicurazione contro i danni da grandine provocati alle produzioni e non alle piante. Si possono assicurare sia le varietà precoci che le tardive a partire dall'inizio dell'allegagione.

Il premio di assicurazione, che può arrivare anche ad un quinto del valore del prodotto assicurato, varia da Comune a Comune in riferimento alla frequenza delle grandinate. La liquidazione del danno tiene conto non solo del tipo di percossa (profondità ed estensione della lesione sul frutto) ma anche dalla diminuzione del valore commerciale del prodotto assicurato. Le perizie, da parte delle compagnie di assicurazione, sono affidate a dei tecnici esperti nei settori ortofrutticolo, cerealicolo, ecc. che ben conoscono il loro lavoro. (*Giovanni Rigo*)

☞ Informiamo i lettori che sul n. 45/2003 de *L'Informatore Agrario* è stato pubblicato uno speciale sulle assicurazioni in agricoltura. Chi volesse acquistarlo (euro 3,10 + euro 2,58 per spese di spedizione) può telefonare allo 045 8057511.

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Per ulteriori informazioni sulle manifestazioni consultate anche il sito internet: www.vitaincampagna.it/ita/Fiere

❑ PADOVA E VERONA - Mostra internazionale del gatto di razza pregiata

La Mostra internazionale del gatto di razza pregiata si svolge presso la fiera di Padova il 3 e 4 gennaio, e a Verona il 24 e 25 gennaio presso il Mulino dei fiori (situato di fronte al Centro Commerciale Galassia).
Superficie espositiva: 6.000 m² a Padova e 3.000 m² a Verona.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 19.
Ingresso: euro 9,00 per Verona ed euro 12,00 per Padova; gratuito per bambini fino ai 13 anni.
Per informazioni: Sig.ra Costanza Farinelli - Tel. 045 8778631.

❑ BERLINO (GERMANIA) - Settimana Verde internazionale di Berlino

Dal 16 al 25 gennaio si svolge, presso il quartiere fieristico, la 69ª edizione della Settimana verde internazionale di Berlino, Salone dell'agro-alimentare, dell'agricoltura e del giardinaggio.
Superficie espositiva: 160.000 m².
Orario di apertura al pubblico: venerdì 16 dalle ore 13 alle 18 e venerdì 23 dalle ore 9 alle 21, orario continuato; i restanti giorni dalle ore 9 alle 18, orario continuato.
Ingresso: presso la Delegazione ufficiale della Messe Berlin in Italia, telefonando al numero sotto riportato, è possibile acquistare un biglietto giornaliero di 11,00 euro.
Per informazioni: Delegazione ufficiale della Messe Berlin in Italia - Promoevents - Via Privata Pomezia, 10/A - 20127 Milano - Tel. 02 33402131 - 02 37011400 - Fax 02 33402130.
Internet: www.gruenewoche.de

❑ TORREANO DI MARTIGNACCO (UDINE) - Agriest

Dal 22 al 26 gennaio si svolge, presso il quartiere fieristico, la 39ª edizione nazionale di Agriest, Fare agricoltura - Macchine, attrezzature, prodotti. Appuntamento con il Centro-Est Europa.
I settori merceologici presenti in fiera sono: meccanica agraria, edilizia rurale, attrezzature e prodotti per l'enologia, prodotti zootecnici, sementi, vivaistica, fertilizzanti, ecc.
È presente alla manifestazione lo stand di *Vita in Campagna* con un proprio rivenditore. Gli abbonati, presentando la «**Carta Verde**», usufruiscono dello sconto del 10% sul prezzo di copertina di libri, videocassette e Cd-rom editi dalle Edizioni L'Informatore Agrario.
Superficie espositiva: 31.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9,30 alle 18,30.
Ingresso: euro 6,00; **euro 4,00 per gli abbonati che presentano alle biglietterie il coupon riportato qui sotto.**
Per informazioni: Udine Fiere Spa - Tel. 0432 4951 - Fax 0432 401378.
Internet: www.agriest.it

❑ SANREMO (IMPERIA) - Festival dei fiori-Fioritec

Dal 23 al 25 gennaio si svolge, presso il Mercato dei fiori, la manifestazione «Festival dei fiori-Fioritec», 10° Salone della floricoltura mediterranea.
Alla mostra i visitatori possono trovare: novità vegetali, impiantistica, macchinari specifici per il campo e per il magazzino, concimi, fertilizzanti, fitofarmaci, prodotti per la conservazione del fiore reciso; vaseria, macchine, articoli e accessori per fioristi; servizi per l'agricoltura, sterilizzazione e fumigazione, ecc.
Superficie espositiva: 15.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: venerdì 23 dalle ore 15 alle 21, sabato 24 dalle ore 10 alle 21 e domenica dalle ore 10 alle 20.
Ingresso: gratuito per gli operatori del settore; euro 5,00; **euro 3,00 per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Per informazioni: Associazione produttori Florovivaisti della Liguria «Floriviera» - Tel. 0184 510362 - Tel e fax 0184 513069.
Internet: www.fioritec.it

❑ CREMONA - Vegetalia

Dal 30 gennaio all'1 febbraio si svolge, presso il quartiere fieristico, la 1ª edizione di Vegetalia, manifestazione dedicata ai prodotti, macchine, tecnologie e servizi per la filiera vegetale.
I settori merceologici presenti sono: sementi, macchine ed attrezzature agricole, prodotti per la coltivazione del terreno, sistemi di difesa delle colture, serre e germinatoi, macchine e tecnologie per la raccolta e la prima trasformazione, macchine per il trasporto, stoccaggio e conservazione, macchine ed attrezzature dei sottoprodotti, ricerca e sperimentazione.
È presente alla manifestazione lo stand di *Vita in Campagna*. Gli abbonati, presentando la «**Carta Verde**», usufruiscono di uno sconto speciale sull'acquisto di libri, videocassette, raccoglitori e Cd-rom.
Superficie espositiva: 24.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 18,30.
Ingresso: euro 5,00; **euro 1,00 per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Per informazioni: CremonaFiere - Tel. 0372 598011 - Fax 0372 453374.
Internet: www.cremonafiere.it

❑ ROMA - Aedilsana

Dal 30 gennaio all'1 febbraio si svolge, presso il quartiere fieristico, Aedilsana, La Fiera dell'Edilizia Sostenibile. La manifestazione nasce con l'obiettivo di diffondere le conoscenze strumentali di architettura bio-ecologica a 360 gradi: dai professionisti ai produttori, dai costruttori alle Istituzioni, dai media al mondo dell'Università e degli Istituti tecnico-professionali. I settori merceologici presenti sono: materiali da costruzione, sistemi per costruire, impiantistica e tecnologie per l'ambiente, sistemi termoisolanti, sistemi di riscaldamento-condizionamento, ecc.
Superficie espositiva: 6.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19.
Ingresso: riservato agli operatori del settore; **gratuito per gli abbonati che presentano il coupon qui sotto riportato.**
Per informazioni: Fiere e comunicazioni - Tel. 02 86451078 - Fax 02 86453506. Fiera di Roma - Tel. 06 51781 - Fax 06 5178205.
Internet: www.sana.it/sanaedilizia/index.html

❑ BOVOLONE (VERONA) - Fiera agricola di «San Biagio»

Dal 31 gennaio al 3 febbraio si svolge, presso il piazzale fieristico Aldo Moro, la 726ª edizione del Salone nazionale agricolo di «San Biagio».
Alla manifestazione vengono esposte attrezzature agricole; sono esposti poi prodotti agroalimentari, ecc.
Superficie espositiva: oltre 20.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 8 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Per informazioni: Associazione Bovolone Promuove - Tel. 045 6901489.
Internet: www.fiera.bovolone.net

❑ SICILIA - Le città dell'arancia

Dall'1 al 28 febbraio si svolge «Le Città dell'Arancia», una fitta serie di eventi che vedono protagoniste le città della Sicilia orientale che ricadono nella zona tipica di produzione dell'arancia rossa. L'iniziativa, promossa da Slow Food attraverso la condotta di Lentini (Siracusa), è sostenuta dal Consorzio di tutela arancia rossa di Sicilia, e prevede degustazioni, gare, escursioni gastronomiche che attraversano queste città.
Per informazioni: Salvatore Giuffrida, fiduciario Slow Food Lentini - Tel. 095 7833609.
Internet: www.slowfoodlentini.it

Agriest 2004

AGRIEST

39ª Fare Agricoltura. Macchine, attrezzature, prodotti. Appuntamento con il Centro-Est Europa

22-26 GENNAIO

TORREANO DI MARTIGNACCO (Udine)

Segreteria: Udine Fiere - Via Cotonificio, 96 33030 Torreano di Martignacco (Udine)
Tel. 0432 4951 - Fax 0432 401378
Internet: www.fieraudine.it

Il presente coupon consegnato alla biglietteria della Fiera dà diritto al rilascio di un biglietto ridotto: euro 4,00 anziché 6,00.

Aedilsana 2004

AEDILSANA EDILIZIA SOSTENIBILE

Materiali e tecnologie per un'edilizia sostenibile

30 GENNAIO 1 FEBBRAIO

ROMA

Segreteria: Fiere e Comunicazioni
Via San Vittore, 14 - 20123 Milano
Tel. 02 86451078 - Fax 02 86453506
Internet: www.sana.it

Il presente coupon consegnato alla biglietteria della Fiera dà diritto al rilascio di un biglietto d'ingresso gratuito.

PUBBLICAZIONI CONSIGLIATE

Cultura

La terra mi ha parlato - Vita e morte del contadino di Manlio Padovan, edito da Edizioni Biblioteca dell'Immagine - Via Villanova di Sotto, 24 - 33170 Pordenone - Tel. e fax 0434 570866 - 0434 570943; 2001; formato cm 12×20; pagine 148 prive di illustrazioni; è in vendita sia nelle librerie sia presso la casa editrice; euro 10,33.

È una raccolta, per certi aspetti sotto forma di diario, di nozioni tecnico-pratiche per chi vuole trovare, nella vita agreste, ristoro spirituale e soddisfazioni di lavoro. Non mancano citazioni erudite sulla mitologia, sulla storia dell'agricoltura antica, sui legami tra feste pagane e feste religiose, in una esposizione quasi poetica di norme da seguire nei vari mesi dell'anno, con particolare riferimento alla coltivazione degli ortaggi e all'allevamento degli animali di bassa corte.

È un testo che risulta di piacevole lettura e può essere molto utile a chi per esempio, andando in pensione senza pensieri di carattere economico e senza precise nozioni di agricoltura, ma con il fisico ancora valido, può dedicarsi alla vita di campagna per guadagnarne in salute e, soprattutto, in serenità. *(G.B.)*

Ultimi arrivi in redazione

➥ ***Propagare le piante*** di J. Arbury, R. Bird, D. Bown, T. Hender, M. Honour, C. Innes, M. Rickard, P. Robinson, R. Rolfe, M. Salmon, S. Stickland, P. Thomas, L. Hawthorne, edito da Zanichelli Editore - Via Irnerio, 34 - 40126 Bologna - Tel. 051 293111 - 051 245024 - Fax 051 249782; 2003. La pubblicazione consta di 224 pagine illustrate con circa 320 fotografie a colori e 220 disegni; euro 32,00.

➥ ***Almanacco Barbanera 2004 - L'Astronomo e Filosofo di Foligno dal 1762***, edito da Editoriale Campi; 2003. La pubblicazione consta di 224 pagine e fornisce per ogni giorno dell'anno consigli, notizie, curiosità, per la casa, per l'orto e il giardino, per le feste e il tempo libero. Quest'anno assieme all'Almanacco 2004 c'è un doppio omaggio: lo speciale Barbanera Previsioni, un ricco inserto di 64 pagine dedicato ai dodici segni dello zodiaco, e l'originalissimo «Calendario del Benessere» per sentirsi bene e in forma, in modo

naturale, in ogni momento dell'anno. Le pubblicazioni si possono acquistare in edicola e in libreria a 5,70 euro oppure si possono richiedere all'Editoriale Campi - Via Flaminia, Km 148 - 06034 Foligno (Perugia) - Tel. 0742 391177 - Fax 0742 670845; euro 5,70 più spese di spedizione di euro 3,00.

➥ ***Le delizie dell'uva da tavola*** di Ugo Fiorini, edito da Masso delle Fate Edizioni - Via Cavalcanti, 9/A - 50058 Signa (Firenze) - Tel. 055 8734414 - Fax 055 875713; 2002. La pubblicazione consta di 143 pagine illustrate con 11 figure e 40 fotografie a colori; euro 20,00.

➥ ***Il piacere dell'orto*** di Jean-Pierre Coffe, edito da Zanichelli Editore - Via Irnerio, 34 - 40126 Bologna - Tel. 051 293111 - 051 245024 - Fax 051 249782; 2003. La pubblicazione consta di 255 pagine illustrate con circa 290 fotografie a colori e 140 disegni; euro 32,00.

CORSI

Frutticoltura

L'Associazione Rosmarino di Chiaverano (Torino) organizza da gennaio a febbraio un corso teorico-pratico di potatura per alberi da frutto. Il corso si articola in due fasi: corso di prima formazione (teoria, pratica e documentazione) euro 50,00; corso di approfondimento su innesti e recupero di alberi da frutto trascurati (lezioni e fornitura di un portinnesto) euro 18,00. In caso di iscrizione ai due corsi il costo è di euro 65,00.

Per ulteriori informazioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 0125 54161 (ore pasti).

L'Associazione per la tutela dell'Ambiente di Ciriè (Torino) organizza a gennaio a Balangero (Torino) un corso teorico-pratico di frutticoltura per «hobbisti». Il costo del corso, comprensivo di tessera, è di euro 46,00.

Per ulteriori informazioni telefonare (preferibilmente di sera), citando *Vita in Campagna*, allo 0123 417300.

La cura del giardino

Il Turin Garden organizza a Torino da febbraio, presso la propria sede, un corso sulla cura del giardino nelle varie stagioni. Il programma del corso prevede: potatura delle piante ornamentali e da frutto; organizzazione del giardino, del terrazzo e lavori nelle stagioni; cure alle piante da fiore e sempreverdi; moltiplicazione delle piante; difesa delle piante, ecc. La quota di iscrizione è di euro 210,00.

Per ulteriori informazioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 011 8610032 - 011 8610467.

CD-ROM

La storia per gioco

Empires - L'alba del mondo moderno. Cd-rom della Activision distribuito da Leader. Requisiti Pc: Pentium III o Athlon 600 MHz - Windows 98/2000/ Me/XP - 128 Mb di Ram. Prezzo 54,99 euro.

È un gioco che consente di prendere il controllo di civiltà realmente esistite e completamente ricostruite – nel modo più fedele possibile, grazie a studi e analisi storiche – e di portarle alla conquista del globo: dal Medioevo all'età della polvere da sparo, all'era dei grandi imperi fino alle due guerre mondiali. Molto interessante è il fatto che ogni civiltà rappresentata nel gioco possiede un differente modo di comportarsi basato sui mezzi, sulle abilità e sui tratti distintivi che l'hanno realmente caratterizzata nel corso della storia.

La grafica è spettacolare con immagini tridimensionali messe in risalto dalla telecamera cinematografica e tramite uno zoom che consente di passare da visuali in larga scala a singoli personaggi.

Il gioco è completamente in italiano.

Il Calendario 2004 per la difesa del cane

Dodici teneri cani sono le star del calendario 2004 della Lega nazionale per la difesa del cane che ha come sottotitolo «Facciamo sì che il migliore amico dell'uomo abbia nell'uomo il suo migliore amico». Il suo valore però va oltre la bellezza dei simpatici musetti dei meticci che rallegrano ogni mese e che sono stati scelti tra i 16.000 ospiti dei rifugi della Lega; è anche un'iniziativa per raccogliere fondi per costruire e gestire i ricoveri per i nostri protetti.

Appendere in casa il calendario o regalarlo diventa quindi anche un gesto di solidarietà.

Il calendario 2004 ha un formato di cm 30x30 con tutte le 14 pagine illustrate con fotografie a colori. Per ordinare il calendario, con un'offerta di 8 euro (più eventuali spese postali), si deve contattare, citando Vita in Campagna, *la Lega nazionale per la difesa del cane - Via Catalani, 73 - 20131 Milano - Tel. 02 2610198 - 02 26116502 - E-mail: info@legadelcane.org*

ANNUNCI ECONOMICI

Gli abbonati possono disporre di un annuncio gratuito all'anno di circa 25 parole utilizzando il coupon riportato nello «Speciale Servizi» allegato al n. 2/2003 (scrivere il testo a macchina o in stampatello). Annunci successivi sono a pagamento; si prega di utilizzare il modulo pubblicato a pag. 92 del n. 3/2003. Per ulteriori informazioni telefonare allo 045 8057511.
La scelta degli annunci da pubblicare è a discrezione dell'editore.

AGRITURISMO E VACANZE

AZIENDA Agrituristica Masseria Le Lame - Via Provinciale le Borgagne, km 2,5 - 73020 Carpignano Salentino (Lecce) - Tel. 0836 575223-0836 580043. Situata a 70 metri sul livello del mare, è aperta tutto l'anno. Gli abbonati di Vita in Campagna presentando la «Carta Verde» avranno diritto ad uno sconto del 10% valido fino al 30/09/2004.

B&B La Chiave di Sol - Via Dall'Oca Bianca, 30 - 37012 Bussolengo (Verona) - Tel. 045 7156526 - Cell. 339 4180436 - E-mail: info@lachiavedisol.com - Internet: www.lachiavedisol.com

RIVIERA Adriatica, Marche, mare metri 50, proponiamo vacanza per amanti natura. Richiedere depliant/listino: Villaggio Tibiceco - Via Adriatica - 63016 Pedaso (Ascoli Piceno) - Tel.0734 932893-0734 931342 - Fax 0734 931342 - web.tiscali.it/tibiceco - www.camping.it/marche/tibiceco -E-mail: tibiceco@tiscali.it oppure tibiceco@camping.it

ANIMALI

APICOLTORE vende, per riduzione attività, famiglie di api con o senza arnia antivarroa a fondo mobile, garantite sane, trattate indicazioni Unapi. Tel. 0382 569452 (ore serali), consegna prima settimana di aprile.

AZIENDA agricola biologica alleva e vende suini di Mora Romagnola, pecore Suffolk, bovini Limousine, cavalli spagnoli, tutti allo stato brado. Telefono 0575 599057.

CEDO due capre Girgentane, un maschio e una femmina gravida. Sono animali intelligenti e docili, molto decorativi. Tel. 0565 855645 (ore pasti) - Cell. 333 4344205.

STALLA certificata ufficialmente, indenne C.A.E.V., vende capre Camosciate. Telefonare allo 328 6896069 (Brescia).

SUINI allo stato brado, vendo. Tel. 045 563773 - Cell. 349 4463505.

VENDO 1 o 2 cavalle TPR, anni 9, affidabili nel tiro del carro-carrozza su strada, lavori agro-forestali e sella. Tel. 0571 659063 (Roberto).

AZIENDE AGRICOLE

AGRITURISMO. Vendo/cerco socio; 60 posti a sedere, 18 posti letto. Telefono 0439 44628.

CASE E TERRENI

AMANTI della campagna, 3.000 m² circa di terreno irriguo, recintato, con casetta, ricovero attrezzi, vendo in bassa Bresciana a 32.000 euro. Telefonare allo 349 4125821.

CERCO fabbricato rurale anche da ristrutturare con annesso e terreno di 2-3 ettari, collegamenti e servizi zona Italia centro. Scrivere a: Vita in Campagna VIC GS01 - Casella Postale 467 - 37100 Verona.

ZONA Oltrepo Mantovano, affitto casa colonica parzialmente arredata, fornita di acqua, luce, telefono e gas metano, di circa 200 m² abitabili, più sottotetto con rustico; giardino e appezzamento di terra, in cambio di modesto canone e lavori di manutenzione. Valuto anche vendita. Cellulare 335 8076688.

LAVORO OFFERTE

A coppia di pensionati sicuramente referenziati, amanti campagna (Brianza), offriamo rustico ristrutturato trilocale, servizi, box, cantina, ampio orto, pollaio, in cambio di semplici prestazioni. Tel. 02 55017184 oppure 039 5310692.

MACCHINE AGRICOLE E ATTREZZATURE

CERCO carrellone usato m 2,20x4 con cardano e freni meccanici; svecciatoio Ballarini per cereali in buono stato. Azienda Messere - Campobasso - Cellulare 339 4608029.

VENDESI a prezzo di occasione ruspa frontale da cm 100 o in permuta con botte per irrorazione, stessa marca; inoltre permuto assolcatore con aratro. Gli attrezzi sono nuovi e relativi a un motocoltivatore Goldoni Professional/D. Tel. 0984 998090 (ore serali), 0984 991255 (ufficio).

VENDESI cella frigo 0-4° marca Ocean. Completa di motore e scansia a norma, usata un anno; euro 2.500. Telefono 051 584199 - Cellulare 347 7628621.

PRIVATO vende girello voltafieno, marca Galvani, Vigasio (Verona). Due ruote, in ottime condizioni. Telefonare allo 0438 801502.

VENDO mulino con macine in sasso, anni '50. Per informazioni telefonare allo 0321 636724.

VENDO torchio per uva, basamento in ghisa, funzionante o per esposizione. Telefonare allo 0121 932935.

PIANTE

HO prodotto molti semi di finocchietto selvatico e di cardo. Vorrei barattarli con semi di peperoncino. Cell. 320 3807096 (Luca).

MELI antichi, disponibili oltre 150 varietà. Richiedere catalogo inviando euro 1,24 in francobolli. Az. Agricola Il vecchio melo - Fraz. Torchio - Grignasco (Novara) - Tel. 347 2454335 - Fax 0163 417258 - E-mail: annaferro@libero.it

VENDO una cinquantina di piante di noce nostrano di anni 30 e 30 cm di diametro. Tel. 049 769725 (ore pasti).

PRODOTTI

VENDO zafferano, puro in pistilli, in bustine da grammi 1, a 6 euro l'una, disponibilità limitata, provenienza colline veronesi. Telefonare allo 045 6837039.

VARIE

VENDO annate di Vita in Campagna 1996-1997-1998-2003, complete e nuove per soli 80 euro. Chiamare ore serali allo 0331 576296 (chiedere di Rossi Bruno).

VENDO in perfetto stato annate complete dal 1985 al 2002 di Vita in Campagna al prezzo di 150 euro. Telefono 0462 501618 (ore pasti).

VIGNETO

CEDO quote reimpianto vigneto per uve da vino 9030 m². Telefonare allo 0524 571564 (ore serali).

VENDO quote reimpianto vigneto per uve doc per 3.400 m² a 7.000 euro. Telefonare allo 338 1457675.